ANNO XXV — Roma, 1° Settembre 1929 - VII — FASCICOLO 571

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

BRESCIA E CREMONA ALL'ORDINE DEL GIORNO
della benemerenza Agricola Nazionale

Quando il presente fascicolo sarà stampato da quarantott'ore, e precisamente il 2 settembre, Mario Ferraguti (il valoroso scrittore, oratore e propagandista agrario, che, sia sulla sua *Domenica dell'Agricoltore*, sia come membro autorevole del Comitato Permanente del Grano. sia come partecipante della giuria per la sfida Cremona-Brescia sa essere uno dei più competenti ed autorizzati interpreti del pensiero e della volontà rurale del Duce) avrà a questi comunicato ufficialmente l'esito finale della grande sfida.

Esito, che noi non possiamo ancora conoscere nei suoi particolari, ma che possiamo intuire sarà suppergiù parimenti onorifico per entrambe le patriottiche e laboriose Provincie.

A noi pare anzi di presentire che il Capo del Governo le metterà entrambe « all'ordine del giorno della benemerenza agricola nazionale ». Così come, nel suo giusto ed unanime giudizio, le ha già messe tutto il grande mondo degli agricoltori italiani, che hanno seguito col più vivo e plaudente interesse, in tutte le sue fasi, la bellissima sfida.

Sono, complessivamente, parecchie migliaia di agricoltori, fra i più moderni e competenti, che, da ogni regione d'Italia, a frotte, guidati dai capi delle loro Organizzazioni, si sono recati durante questo anno agrario a visitare le meravigliose ed imponenti colture granarie in tutti i centri del Bresciano e del Cremonese.

E tutti, certamente, ne sono tornati ammirati per quello che hanno visto e per le cognizioni da un lato o dall'altro istruttive, che vi hanno raccolte.

Ma noi vorremmo che di questi ammaestramenti diventassero partecipi tutti gli altri grandi e piccoli agricoltori d'Italia. Vorremmo che ogni ritornato dal Bresciano e dal Cremonese si facesse nella forma della sua possibilità personale, apostolo di buona e semplice propaganda granaria, in tutto il Regno e nelle Colonie.

Noi vorremmo che ovunque, in ciascuna delle provincie d'Italia sorgessero sfide e germogliasse uno spirito sano e tenace di emulazione per fare di più e di meglio.

In questi primi sei anni di battaglia del grano, malgrado le avversità crudeli della natura e quelle cattive della concorrenza e spesso della malavolontà straniera, abbiamo, non solo mantenute le produzioni granarie dell'ante-guerra, il che sarebbe già soddisfacente, ma abbiamo gradatamente e promettentemente aumentata la nostra produzione.

Il Duce, nella sua annuale relazione, nella prima decade del prossimo ottobre, procedendo personalmente, nel Teatro dell'Opera a Roma, alla solenne premiazione dei vincitori della Sesta gara del grano, ci dirà con precisione quanti sono i milioni di quintali di grano che quest'anno si sono prodotti di più in Italia, e conseguentemente quanto grande sarà la somma aurea che passerà in meno le nostre frontiere...

Intanto è già stata ufficialmente bandita la settima gara per l'anno granario 1929-1930, con norme e con mole di premi pari a quelli dei precedenti anni.

I quattro o cinque milioni di quintali, che si dice siansi raggiunti in più nel corrente anno, devono rapidamente diventare dieci e poi venti. E così il nostro fabbisogno sarà presto completamente raggiunto. Il Governo Nazionale ha realmente dati tutti i mezzi necessari agli agricoltori, i quali hanno corrisposto già alle sue particolari premure con nobilissimo slancio.

La semina a righe — che, come ci dice un comunicato ufficioso, sino a ieri era in molte zone sconosciuta — si è ormai ovunque generalizzata. E così può dirsi di quella manna benefica al cento per cento che sono i concimi chimici, il cui provvido consumo è imponentemente aumentato anche nel nostro paese. E così l'uso delle trattrici, di cui, dopo la propaganda del grano, oltre diciottomila vennero ovunque disseminate.

Animo, dunque, o granicultori di tutta Italia, animo verso la completa vittoria, che non è più lontana!...

Corio Canavese (Torino).

C. A. CORTINA.

Il raccolto granario del 1929 in Italia

E' confermata la notizia che i primi accertamenti, suscettibili di modifiche, sia in aumento che in diminuzione, fanno prevedere che il raccolto granario di questa annata superi di tre o quattro milioni di quintali il raccolto della precedente campagna. La produzione si aggirerebbe quindi sui 66 milioni di quintali in confronto di 62,2 milioni del 1928, 53,3 milioni del 1927, 60 milioni del 1926, 46,3 del 1925.

In difesa della olivicultura

L'olivo rappresenta in Italia la più importante coltura arborea. La superficie olivetata tra oliveti specializzati ed oliveti consociati si può ritenere si aggiri intorno ai 2.305.000 ettari, dei quali 577.000 ettari a coltura specializzata.

La produzione degli oliveti raggiunge in media 11,5 a 12 milioni di quintali di olive, ai quali corrisponde un quantitativo di circa 2 milioni di olio di pressione, oltre 500.000 quintali tra olio d'inferno e di sansa.

Nel complesso trattasi di produzione di valore ragguardevole, stimabile come minimo ad un miliardo e mezzo di lire annue, interessante oltre quattro milioni di italiani, la cui importanza per la pubblica economia può facilmente apprezzarsi considerando il valore dei capitali investiti oltre che negli oliveti, negli impianti industriali di estrazione, di raffinazione, in quelli di lavorazione delle sanse, nelle fabbriche di macchine e di attrezzi per l'oleificio e per il commercio degli olii.

Questa somma di interessi, per la sua non lieve entità e per la sua distribuzione attraverso un ingente numero di cittadini, basta da sola per far comprendere quanto importante sia per l'Italia la produzione olearia, fonte di lavoro e di ricchezza per la Nazione.

Un tempo la coltura dell'olivo era un assoluto ed incontestato primato italiano; nessun paese rivaleggiava con noi per estensione di oliveti, per quantità e qualità di prodotto, al quale era data la preferenza su tutti i mercati del mondo. Ma successivamente, mentre in altri paesi la olivicoltura progrediva estendendosi su nuove terre e perfezionando i procedimenti culturali e di lavorazione dell'olio, si verificava da noi un doloroso regresso sia nella superficie coltivata che nella produzione.

Nel 1924 si erano perduti 44.000 ettari, nei successivi 1925-926 si ebbe la sensazione di una illusoria ripresa, ma nel 1927 si dovette constatare una nuova diminuzione di 15.000 ettari sulla superficie dell'anno precedente. Più impressionante e significativa fu la contrazione della produzione olearia. Infatti la media quinquennale della produzione dell'olio di oliva che si rileva dalle statistiche ufficiali è la seguente:

1879-1885	Ett.	3.390.000
1886-1890	»	2.536.000
1891-1895	»	2.476.000
1896-1900	»	1.780.000
1901-1905	»	2.683.000
1906-1910	»	1.313.000
1911-1915	»	1.420.000
1916-1920	»	1.977.000
1921-1925	»	1.858.000
Nel 1926 si sono prodotti . . .	»	1.856.000
» 1927 » » » . . .	»	1.586.000

A contrasto con la situazione italiana basti citare quella spagnola. Dal 1909 gli oliveti in Spagna conquistarono annualmente circa 18.000 ettari e da Ea. 1.394.858 del 1909 salirono nel 1927 a Ea. 1.713.129 con aumento sopratutto di coltura specializzata. La gelosa cura degli spagnoli per i loro oliveti e le provvide disposizioni governative da cui furono incoraggiati hanno dato risultati molto eloquenti.

Infatti nel periodo 1909-1913 la nostra produzione olearia si equilibrava ancora con quella spagnola, successivamente fummo sopraffatti dalla produzione della Spagna, che possiede una superficie olivetata sensibilmente inferiore alla nostra.

		Superficie		Produzione	
1909-1921	Italia	N.	2.303.340	Q.li	1.682.445
»	Spagna	»	1.485.000	»	2.704.371
1922-1927	Italia	»	2.305.000	»	1.536.000
»	Spagna	»	1.663.000	»	4.569.521

Confronto molto doloroso che deve farci riflettere, sopratutto quando si tenga conto che il problema della olivicoltura interessa la maggior parte delle provincie italiane ed in modo specialissimo quelle del Mezzogiorno.

L'importanza di questo problema non è stata finora giustamente apprezzata in Italia, ed un rilevante interesse nazionale è seriamente minacciato.

Le cause della decadenza della olivicoltura sono varie e molteplici, alcune più remote ed altre più recenti; alcune di carattere psicologico in armonia alla tendenza della agricoltura ad industrializzarsi con preferenza di colture di più immediato e lucroso rendimento; altre si accompagnarono al periodo della guerra e del dopoguerra, come gli inopportuni provvedimenti legislativi emanati allora, la scarsezza prima ed il rincaro della mano d'opera poi, che determinarono una deplorevole trascuratezza nelle pratiche colturali e la mancata sostituzione delle piante abbattute o deperite; ed infine molte altre di natura diversa quali l'estensione e l'intensificazione delle malattie dell'olivo che diminuiscono e peggiorano il prodotto, la ridottissima e pressochè nulla esportazione di olii di oliva di produzione italiana, la sleale concorrenza degli olii di semi sempre più dilaganti sui mercati, l'ingiusto trattamento che le tariffe ferroviarie riserbano agli olii non commestibili ed industriali, la nessuna disciplina del mercato oleario in genere e degli olii raffinati in specie, la insufficiente tutela contro le frodi ecc.

A quanto sopra deve aggiungersi che l'industria degli olii di oliva e dei cascami dell'oleificio, se pure conta qualche audace iniziativa, è tuttora sensibilmente arretrata in confronto del perfezionamento tecnico raggiunto da altre industrie agrarie presso di noi ed in confronto specialmente del progresso che la lavorazione dei prodotti dell'oliveto ha avuto in altre nazioni. Troppo numerosi sono da noi ancora i vecchi trappeti ove condannabili procedimenti di lavorazione si associano alla mancanza di ogni elementare norma igienica.

Il produttore, di fronte alle manovre dei commercianti, è costretto troppo sovente, dalla necessità di ricavare danaro per la conduzione del suo fondo, a svendere o a vendere molto male il suo prodotto. Il mercato non distingue in genere gli olii buoni dai cattivi e non si ha, nonostante sia stata lungamente invocata, una precisa classificazione degli olii di oliva. Si verifica quindi più frequentemente di quello che si pensi lo strano fenomeno di una maggiore ricerca degli olii cattivi da parte del commercio, onde gli olivicultori sono stimolati a curare più la quantità che la qualità della produzione.

In tal modo sono portati sul mercato olii di oliva scadenti, che disgustano il consumatore o lo allettano sempre più verso gli altri olii vegetali insapori ed inodori.

Così la concorrenza degli olii di semi di costo più conveniente si è in questi ultimi anni rapidamente sviluppata, non contenuta da opportuni provvedimenti governativi, favorita anzi dalla insufficiente vigilanza contro le frodi.

Le fabbriche interne di spremitura di semi oleari, approfittando di una favorevole protezione doganale, si sono saldamente organizzate, producono in sempre crescente misura e cercano di ottenere sempre nuovi benefici.

Fino al 1881 dire in Italia *olio* significava dire per antonomasia *olio di oliva;* il consumo dell'olio di semi ha ora, come articolo di largo consumo, quasi soppiantato l'olio di oliva, anche nei centri di maggiore produzione olivicola, sia nell'alimentazione, sia nelle industrie metallurgiche, tessili e chimiche che, fino a qualche anno fa, facevano largo impiego di olio di oliva.

Uno studioso di problemi agricoli conta a circa un mezzo milione di Q.li l'olio di semi che è venduto annualmente come

L'ARTE DI GUIDARE L'AUTOMOBILE

E' il titolo di un importante libro testè uscito nella sua terza edizione rifatta.

L'Autore - Ing. Ernesto Tron, Direttore della Scuola Conduttori dell'Automobile Club di Torino - **in esso insegna, in forma chiara e facile, come acquistare padronanza del volante e della macchina, e come provvedere alla sua buona manutenzione. E' un libro pratico e prezioso indispensabile ad ogni automobilista. Contiene il nuovo**

CODICE STRADALE

commentato, le cause ed i rimedi delle " pannes „ le tabelle della cilindrata, delle ammende, della velocità oraria, delle distanze chilometriche, delle strade principali, ecc.

400 pagine - 100 illustrazioni L. 15

Chiederlo nelle principali librerie o direttamente a:

S. LATTES & C. Editori - TORINO

La concia del grano da seme a secco con

POLVERE CAFFARO

fatta subito dopo la trebbiatura, preserva il grano dagli insetti e lo immunizza dalla carie

Mescolare intimamente per ogni quintale di grano da seme grammi 250-300 di

Polvere Caffaro

Società elettrica ed elettrochimica del Caffaro

Anonima Capitale L. 21.000.000

MILANO

olio di olivo, specialmente in sedicenti miscele ove l'olio di oliva entra in minima parte. La frode commerciale è divenuta una indisturbata consuetudine anche in borgate, centri di produzione, ove l'olio di semi era affatto sconosciuto. Senza le frodi la nostra produzione olearia ed il nostro commercio non sarebbero tanto svalutati.

* * *

Il problema dell'olivicoltura è troppo importante perchè il Governo Fascista non se ne preoccupi e lo affronti con lo stile che gli è consueto. Esso ha già nel suo attivo alcuni provvedimenti per favorire l'olivicoltura.

Con R. D. del 31 dicembre 1923 n. 3071, fu stabilita la esenzione per 25 anni dall'imposta sui terreni per impianti di oliveti. Con R. D. legge 20 marzo 1924, n. 546, furono temporaneamente esonerati dall'imposta terreni per il periodo di 5 anni gli oliveti sottoposti a ringiovanimento.

Ma quei due provvedimenti non poterono avere pratica attuazione, specialmente per la media e piccola proprietà, le più abbisognevoli di assistenza, causa le formalità da essi volute e che costringono a spese non compensate dai vantaggi che concedono.

Con il R. D. legge 15 ottobre 1925, n. 2033, relativo alla repressione delle frodi nella preparazione di sostanze di uso agrario e di prodotti agrari, furono emanate speciali provvidenze a garanzia della purezza dell'olio, ma che risultarono insufficienti per lo scopo che il legislatore si era proposto. Ma, oltre alla insufficienza delle norme disciplinatrici della produzione e della vendita degli olii commestibili, è da rilevare, nel detto provvedimento, la gravissima insufficienza dei mezzi posti a disposizione per la vigilanza ai fini dell'applicazione della legge. Tale vigilanza è affidata, come è noto, a stazioni agrarie sperimentali, a laboratori di chimica agraria annessi ad Istituti superiori agrari, a Laboratori provinciali di vigilanza igienica, ai due Istituti sperimentali di olivicoltura e di oleificio di Imperia e Spoleto: tutti questi Enti sono il più delle volte quasi totalmente privi del personale per i prelevamenti e del personale per le analisi. Tale mancanza fa sì che la vigilanza non viene svolta con continuità, che i prelevamenti di campioni diventano ben rari, infrenati dalla scarsezza di personale specializzato per le analisi. Oltre a ciò è da rilevare la assoluta scarsezza dei mezzi finanziari che sono stanziati nel bilancio del Ministero dell'Economia Nazionale per il servizio di vigilanza contro le frodi.

Il R. D. legge 12 agosto 1927 n. 1754, esaudendo un vecchio voto degli olivicultori, ha stabilito, con la organizzazione dei Consorzi degli olivicultori, la base per il rinnovamento della olivicultura italiana.

I Consorzi dovrebbero raggruppare tutte le attività inerenti alla coltura dell'olivo: dalla difesa delle malattie delle piante, alla ricostruzione degli oliveti deperiti, alla formazione di vivai razionali e di oliveti sperimentali; dal miglioramento dell'industria olearia alla costituzione di enti associativi, che esercitino direttamente il commercio e l'esportazione dei prodotti e la propaganda per il consumo dell'olio di oliva.

Quella legge però non ha avuto sino ad ora pratica applicazione, sia per le difficoltà di costituzione dei Consorzi, sia più ancora per la deficienza dei mezzi finanziari accordati. Essa, infatti, pur prevedendo l'istituzione di istituti specializzati per l'olivicultura e l'oleificio, la concessione di contributi governativi ai Consorzi di olivicultori per porli in grado di svolgere la loro attività almeno nella fase iniziale, l'assegnazione di Borse di studio e di specializzazione, nonchè altre forme di assistenza tecnica agli olivicultori, stanzia nel bilancio dell'Economia Nazionale per l'attuazione di tutte queste provvidenze, la somma annua di appena L. 200.000. E' evidente che l'attuazione di una sola di queste forme di intervento statale per il progresso della olivicultura, e cioè la creazione di qualche Istituto specializzato assorbirebbe tutto intero lo stanziamento di bilancio. Accade così che le iniziative per il miglioramento dei sistemi di coltivazione dell'olivo, benchè bene elencate nella legge, non vengon praticamente, ad avere apprezzabile propulsione dallo Stato.

Occorre un vasto programma di azione per la difesa e p l'incremento della nostra olivicultura, il quale potrebbe, tenen presente i voti ripetutamente espressi dagli olivicultori, conc tarsi sui seguenti punti:

PER LA CULTURA DELL'OLIVO. — *a*) Costituzio di stazioni di ricerche scientifiche per la classificazione del varietà degli olivi, per la scelta di quelle più resistenti alle m lattie, più adatte a ciascun ambiente e di maggior resa di o e per lo studio della difesa contro i parassiti e dei più razion procedimenti di cultura.

b) Istituzione di un vivaio nazionale e di vivai region e distribuzione, anche gratuita, di semi e di piantine provenie dal seme.

c) Facilitazioni pel credito, sussidi, premi per miglio menti colturali e per l'innesto delle foreste di oleastri esiste in Italia, semplificazione dei procedimenti per le facilitazio fiscali riservate all'impianto di nuovi oliveti ed al ringiova mento degli invecchiati.

d) Propaganda e concorso dello Stato ed intensificazio della lotta contro le malattie dell'olivo.

e) Incitamento alla produzione delle olive da tavola e distribuzione gratuita di piante e di innesti.

f) Costituzione di una mano d'opera specializzata di p tatori, per ciascun ambiente colturale.

PER L'OLEIFICIO. — *a*) Costituzione di istituti spe mentali, nelle maggiori regioni olivicole, per la lavorazione de olive e degli olii di oliva, per le analisi degli olii e per la p parazione di operai specializzati.

b) Credito a privati e sopratutto ad iniziative associat per la costituzione dei nuovi impianti ed il rimodernamento vecchi.

c) Studi su eventuali nuovi procedimenti per la est zione dell'olio di oliva, la raffinazione degli olii di oliva e c corso nazionale per la costituzione di apparecchi che consent la raffinazione degli olii e la lavorazione delle sanse presso stessi oleifici di media produzione.

d) Propaganda e premi per il rimodernamento de oleifici.

e) Studio per la costituzione di un panello a base sanse di olio per l'alimentazione del bestiame.

PER IL COMMERCIO INTERNO. — *a*) Classificazi degli olii di oliva in tipi uniformi; standardizzazione dei met commerciali.

b) Impianto di magazzini generali di deposito e ant pazioni agli olivicultori per l'olio depositato nei magazzin presso di essi.

c) Organizzazione del commercio oleario e rigorosa ap cazione della legge contro le frodi.

Ritocchi alla suindicata legge nel senso di rendere severe le pene che vi sono comminate e rendere speditiva l'azi del Magistrato contro i frodatori, di sospendere per alcuni a l'applicazione del primo comma dell'art. 73 del reg. alla le (gli olii commestibili non debbono avere più del 4 % di acid che è di grave impedimento alla vendita degli olii del M zogiorno.

d) Divieto della vendita delle miscele di olio di oliva olio di seme, ed obbligo ai venditori di olio di oliva raffi puri o in miscela a dichiarare che l'olio che essi smerciano è genuino di pressione.

e) Obbligo a tutti gli olii di seme fabbricati in Italia importati dell'aggiunta di una sostanza che li renda facilm riconoscibili.

f) Divieto della raffinazione degli olii di sansa od in subordinata permetterla sotto condizione dell'aggiunta di sostanza che li renda assolutamente identificabili.

PER IL COMMERCIO ESTERO. — *a*) Modifica del

decreto legge 2 aprile 1925 per la temporanea importa-ne degli olii grezzi genuini di oliva nel senso di limitare la ntità annua degli olii grezzi da introdursi in Italia in rap-to alle previsioni del raccolto nazionale.

b) Studio dei mercati esteri di consumo per la determi-zione dei tipi di olio di oliva, per la presentazione del pro-to e la organizzazione della vendita.

c) Severo controllo sugli olii di oliva in esportazione.

d) Propaganda all'Estero per il consumo dell'olio di ro, svolta secondo le speciali caratteristiche di ogni paese.

TRASPORTI. — a) Pareggiare la tariffa ferroviaria per olii non commestibili a quella degli olii commestibili. (Il tra-rto di un quintale di olio non commestibile da Smirne ad Imperia costa meno della metà che da Catanzaro ad Imperia),

b) Agevolezze per il trasporto di piante o di materiale occorrente per la difesa contro le malattie delle piante.

c) Agevolezze per il trasporto dell'olio di oliva destinato all'Estero e per il ritorno dei fusti vuoti.

PROTEZIONE DOGANALE. — Revisione delle tariffe doganali riguardanti gli olii di semi ed i semi oleosi destinati all'estrazione degli olii per uso alimentare, in modo che pure assicurando all'industria nazionale della premitura dei semi oleosi una adeguata protezione, non ne venga danno all'agri-coltura nazionale in genere ed all'olivicoltura in ispecie.

Conte GIUSEPPE PAVONCELLI
Deputato al Parlamento.

Macchine agricole nazionali ed estere

L'on. Morelli in un poderoso discorso fatto in occasione la discussione del Bilancio del Ministero dell'economia ha ermato che gli agricoltori dovessero provvedersi solo di mac-ine agricole fabbricate in Italia.

Pienamente d'accordo con l'on. Morelli per quanto si ri-risce alla tutela degli interessi nazionali, io mi permetto di r osservare che se gli agricoltori sono oggi costretti ad acqui-are all'estero una gran parte del macchinario a loro occorrente non dipende nè da mancanza di sentimento fascista, nè da pide ragioni di moda, nè da preconcetti contrari ai pro-tti nazionali, ma esclusivamente perchè in Italia molte mac-ine non si fabbricano e perchè in molti casi l'agricoltura ova all'estero merce migliore ed a minor prezzo.

A conferma di questo posso citare un fatto. Lo scorso no acquistai in Francia un estirpatore, che pesava Kg. 280, mi costò L. 680 franco alla frontiera. Introdotto in Italia e rtato a destino, tra dazio doganale, spese, trasporto ed il colo utile del Consorzio che si occupò dell'acquisto, quell'e-rpatore venne a costare L. 1300. Fatte le prove ed essendo o risultato perfetto per lo scopo al quale era destinato, iesi a tre ditte italiane di copiarlo e farmene una piccola ie con la certezza che, ove fosse conosciuto, molto facilmente sarebbe potuto diffondere. Mi fu risposto che, oltre al non ter dare garanzia di eguale bontà di materiale, il prezzo ebbe stato di L. 1200. Di fronte a ciò ritenni molto più iveniente e più sicuro di farne venire altri dalla Francia.

Non voglio con questo affermare che in Italia non si pro-a qualche tipo di macchina ottima sotto ogni aspetto, ma, r fortuna nostra, l'agricoltura progredisce e col progredire ite la necessità di migliorare ed aumentare il proprio mac-inario e prende, ove trova, ciò che le occorre.

In questi ultimi giorni ho avuto la fortuna di visitare sposizione agraria di Monaco di Baviera e sono rimasto for-nente impressionato di quanto fa l'industria tedesca, non di-per la propria agricoltura, ma per l'agricoltura di tutta uropa.

Dal complesso di questa mostra si vedeva lo sforzo fatto gli industriali tedeschi per venire incontro alle necessità ricole dei diversi paesi e parlando con uno dei dirigenti di a delle più grandi ditte costruttrici di aratri capii quanto essero a soddisfare i desideri degli agricoltori. Essi conce-cono lo sviluppo della propria industria solo in quanto sia legato al progresso agricolo. Vorrei sapere quanti sono gli ustriali italiani che si sono resi conto esatto della grande portanza che va acquistando ogni giorno la meccanica agra-. Forse le dita di una sola mano sarebbero sufficienti a con-li e questo è il grave errore dal quale principalmente dipende nportazione di macchine agrarie.

Se invece altre ragioni, sia tecniche, sia di materie prime, impediscono all'industria italiana la costruzione di quanto oc-corra all'agricoltura, l'affermazione dell'on. Morelli non avreb-be ragione di essere perchè non si può concepite che per spirito di nazionalismo gli agricoltori debbano fare a meno di uno degli elementi principali di progresso.

Sarebbe molto opportuno che all'esposizione della So-cietà degli agricoltori tedeschi e al Salone agricolo di Parigi vi andessero piuttosto gli industriali che gli agricoltori ita-liani. Andandoci noi non potremo fare altro che aumentare le importazioni, mentre sarebbe più opportuno che qualche indu-striale di buona volontà si rendesse conto dello stretto legame che vi è all'estero tra industria e agricoltura.

La « battaglia del grano », la bonifica integrale, lo spi-rito nuovo esistente tra gli agricoltori in molte regioni ci fanno prevedere l'enorme progresso che potrà fare l'agricoltura italia-na entro dieci anni.

L'agricoltore è lento nel muoversi, ma, una volta mosso, prosegue con costanza per la sua strada e per raggiungere la mèta a lui occorrono macchine e attrezzi.

Pensino gli industriali italiani a costruirle e noi saremo ben lieti di averli fedeli cooperatori per la lotta e per la vittoria.

M. DI FRASSINETO.

Il « Giornale di Agricoltura della Domenica », pubblicando pure come noi, il suddetto articolo del valorosissimo agricoltore Conte Massimo di Frassineto, fa seguire questo commento a cui ci associamo perfettamente:

Due affermazioni ci induce a fare l'articolo del Di Fras-sineto: Prima, l'inesattezza del giudizio riguardante l'industria nazionale delle macchine agricole, quando si esamini detta-gliatamente il problema e non si limitino le considerazioni a casi particolari dai quali — evidentemente — non si debbono tirare conclusioni di ordine generale; seconda, l'opportunità di una maggiore propaganda a favore dell'industria nazionale, soprattutto per far sapere all'agricoltore che questa industria esiste, produce e produce bene e convenientemente nella grande maggioranza dei casi. Che queste notizie (e la persuasione della loro veridicità) non siano sufficientemente diffuse, non vo-gliamo imputarlo agli agricoltori, ma in buona parte agli indu-striali, ai quali del resto — fatte le debite eccezioni — si pos-sono opportunamente rivolgere gli inviti (di un maggiore inte-ressamento al problema della meccanica agraria) loro indi-rizzati dal conte di Frassineto.

In Italia esiste una buona e meritevole industria della macchina agraria. Molti, la maggior parte, dei tipi di mac-

chine di cui l'agricoltore abbisogna sono costruiti nel nostro paese, sono di buona qualità e venduti a prezzo conveniente.

In Italia si fabbricano *trattrici* di primo ordine, di ogni dimensione. Nessuna macchina estera è venduta così a buon mercato come le macchine italiane di eguale potenza. Una qualsiasi trattrice estera che abbia 25 HP effettivi di potenza costa in Italia non meno di 25.000 lire; nel nostro paese si vendono trattrici nazionali di 28 HP di potenza a L. 21.500. Nessuna macchina estera — che non sia di liquidazione o fondo di magazzino — è venduta oggi in Italia a prezzo inferiore.

In Italia si costruiscono *aratri* in grandissimo assortimento, con materiali eccellenti di lavoro insuperato sotto l'aspetto agrario, a prezzi inferiori di qualsiasi altro aratro similare estero. Non esistono aratri esteri, costruiti tutti in acciaio, con piastra a centro dolce (triplex) che, pesando 150 chilogrammi ed essendo capaci di arare a 32 centimetri di profondità, possano essere venduti all'agricoltore, al dettaglio, a L. 650-700. E questo si indica a mo' d'esempio, ma l'Italia offre non un tipo, ma cinquanta tipi di aratri in piena concorrenza di qualità e di prezzo coi prodotti esteri. Llottanta per cento del consumo nazionale di aratri, potrebbe benissimo essere soddisfatto, senza riserve nè d'ordine tecnico nè d'ordine economico, dalla produzione nazionale, mentre invece ancor oggi si vendono due terzi di aratri esteri ed un terzo di aratri nazionali. Il perchè di questo lo diremo poi. Chi vuole l'aratro speciale (come l'estirpatore speciale di cui parla il conte di Frassineto) diffuso all'estero e non generalmente impiegato da noi, deve naturalmente acquistarlo all'estero: ciò non depone nulla a discapito della produzione nazionale.

Nel campo degli *erpici, coltivatori* ed altre macchine per la lavorazione complementare del terreno, vi è qualche convenienza di prezzo — per certi attrezzi — ad importare dalla Francia, il paese dal quale, causa il temporaneo e non ristabilito equilibrio della valuta, si può ancora importare con qualche vantaggio di prezo. Ma anche in questo campo il settanta-ottanta per cento del fabbisogno può essere vantaggiosamente fornito dalla nostra industria.

Tutte — o quasi tutte — le *seminatrici* di cui abbisognamo possono essere fabbricate qui; la specializzazione dei tipi e — quando ciò conviene — la buona copia, debitamente adattata, della produzione estera, offrono all'agricoltore macchine convenientissime.

Invece non siamo ancora in grado di fare da noi, per le *macchine da raccolto*. Parecchie di queste macchine (non difese da alcuna protezione doganale) debbono essere importate. C'è la tendenza lodevole a svincolarsi anche da questa importazione, ma generalmente il problema di questa produzione nazionale non è risolto ancora.

Trebbiatrici, svecciatori, torchi, pigiatrici, molini, sgranatoi, pompe da irrigazione e da travaso, irroratrici, solforatrici e via via, tutto può essere dato dall'industria nazionale ed a buon prezzo.

Ed il Giornale prosegue:

Bisogna d'altronde francamente riconoscere che la nostra tendenza a costruire veramente bene, non è poi di data molto antica. Che se — per certe macchine — abbiamo preceduto gli stranieri come bontà di ideazione e di costruzione, per altre l'industria nostra è giunta più tardi. Gli stranieri (parliamo di quelli buoni, perchè v'è anche una produzione estera che fa pietà) non avevano che da mantenersi al primo posto; all'industria nostra necessitò prima di raggiungere quella, poi avverrà, con la cordiale cooperazione del commerciante e del consumatore, di superarla.

Poi v'è la questione dei prezzi. Non è soltanto il prezzo basso che permette di vendere di più. Chi dispone del monopolio di un buon nome estero non ribassa i prezzi, anzi li sostiene e invece largheggia in elevati margini di provvigione ai propri agenti rivenditori. E' troppo semplicista la legge dell domanda e dell'offerta quando dall'astrazione scientifica la s porta nell'esercizio della vita quotidiana. L'America ci ha in segnato quale peso abbia la propaganda, anzi la *réclame*, ne vendere e — per vendere molto — uno dei mezzi più efficaci è di lasciare grandi margini agli agenti venditori.

Il settimo concorso per la vittoria del grano

Il Capo del Governo il 6 ottobre p. v. premierà solenne mente in Roma i vincitori del concorso nazionale per la vittori del grano.

Intanto egli ha emanato un decreto col quale bandisce il concorso nazionale per la vittoria del grano per la campagna 1929-1930.

Il decreto del Capo del Governo reca:

E' bandito tra i conduttori di fondi coltivatori di fru mento del Regno, delle Colonie dell'Africa settentrionale, il set timo concorso nazionale per la vittoria del grano per l'ann agrario 1929-30.

Le domande di ammissione al concorso dovranno pervenir al Presidente della Commissione provinciale della propagand granaria entro il 31 marzo 1930, redatto su appositi moduli for niti dalla Commissione stessa e firmati rispettivamente dai con duttori dei fondi partecipanti al concorso.

Ogni Commissione provinciale stabilirà nella rispettiva pro vincia, in relazione alle condizioni locali, i limiti di superfici per l'assegnazione delle aziende concorrenti a ciascuna categoria

Non sono ammessi concorsi di aziende nelle quali la super ficie investita in frumento sia inferiore ad un ettaro.

I premi verranno distribuiti a coloro che abbiano ottenut la maggiore produzione unitaria di frumento, con notevole di stacco nel rapporto tra essi e quella media delle aziende circo stanti, che dimostrino comunque di avere praticato:

a) Buona lavorazione del terreno con macchine di cu l'azienda sia dotata;

b) Sufficiente e razionale concimazione indiretta e com plementare diretta;

c) La semina con frumenti di razze elette o delle varietà locali di maggior pregio e con semi selezionati;

d) Diligente cura culturale.

I PREMI.

I premi debbono essere resi noti agli agricoltori con mani festo-avviso non più tardi del 30 settembre 1929, col quale la Commissione pubblicherà il bando completato in limiti di su perficie per l'assegnazione delle aziende concorrenti a ciascun categoria e nella ripartizione dei premi per la gara provinciale.

La pubblicazione del bando è subordinata alla preventiva approvazione del Ministero dell'Economia Nazionale. Per la parte che sarà elaborata dalla Commissione provinciale granaria è in facoltà della Commissione di attribuire, in sede di giudizio della gara e di altre categorie di aziende, i premi che si mo strassero esuberanti per una determinata categoria.

E' pure in facoltà della Commissione di convertire i premi in danaro, in macchine agrarie e attrezzi o materie utili dell'a gricoltura di corrispondente valore.

La classificazione sarà formata col metodo dei punti, 15 alla produzione unitaria, 15 per la lavorazione del terreno; 10 per le zone culturali; 10 per la semina in linee; 10 per la do tazione di bestiame, di cui l'azienda dispone e punti 10, infine per esprimere un giudizio complementare circa l'efficienza, la continuità ed organicità delle buone norme di coltivazione del frumento e l'importanza di questa nel quadro generale dell'at tività produttiva dell'azienda. Possono essere espresse in cen tesimi.

LE COMMISSIONI GIUDICATRICI.

La Commissione giudicatrice ha per termine massimo per l'espletamento del suo compito il 31 agosto 1930.

Alla gara nazionale sono ammessi i soli concorrenti i quali abbiano conseguito il primo premio della rispettiva categoria della gara provinciale.

Il Ministro dell'Economia su richiesta della Commissione giudicatrice della gara nazionale potrà disporre ulteriori accertamenti, incaricandone sia i componenti della Commissione predetta, sia i propri funzionari, sia direttori di cattedre di agricoltura o di istituti sperimentali dipendenti dal Ministero stesso.

I concorrenti che siano già stati premiati nei precedenti anni non potranno conseguire nuovi premi sia nella gara provinciale che in quella nazionale, se non avranno dimostrato con i risultati raggiunti e con la prova dei nuovi mezzi tecnici adottati per raggiungerli di avere notevolmente aumentato e migliorata la produzione granaria.

Nessun concorrente potrà conseguire più di un premio sia nella gara provinciale che in quella nazionale.

L'allevamento razionale del coniglio

DELLA RIPRODUZIONE. — Grazie al sistema cellulare o razionale che voglia chiamarsi, l'allevatore può regolare a suo piacimento la produzione dei conigli e facendo il calcolo che una buona femmina ben tenuta dà la media di sette a nove nidi all'anno di 7 a 12 figli ciascuno, così si hanno da circa cinquanta a cento prodotti annui, da cui dedotte le possibili perdite, questa produzione straordinaria deve benissimo rallegrare il zelante allevatore. Per giungere a questo bel risultato è necessario però di porre molta attenzione a certe regole che sono di un ordine ormai fisso. In generale il coniglio a sei mesi è già atto alla riproduzione, ma per ottenere soggetti forti e vigorosi è raccomandabile di permettere l'accoppiamento solo quando il coniglio abbia raggiunto il suo completo sviluppo, vale a dire dopo l'età di un anno circa. Questa regola è specialmente consigliata a coloro che posseggono i Bèliers e tutte le altre razze giganti, eccezione fatta per i Bleu di St. Nicolas e per i giganti di Vienna che a 7 o 8 mesi sono già pronti, avendo uno sviluppo più rapido. Le femmini fattrici non devono avere meno di 7 mesi di età, nè più di tre anni ed è bene di accoppiarle con un maschio vecchio, sano e robusto, di temperamento ardente e dal fare, come dice un'eletta allevatrice belga M.me Milet-Robinet: sfacciato! Voi potrete riconoscere un buon maschio anche dal fatto che è sempre disposto ad accoppiarsi . Quando la femmina va in amore si riconosce subito perchè si mostra inquieta, mangia pochissimo, raspa e sparpaglia la lettiera, prende in bocca la paglia, ed osservando le parti genitali si riscontra un rossore accentuato e un po' di gonfiezza. Inoltre la coniglia presenta la caratteristica del maschio di fregare con insistenza la gola su qualsiasi angolo della gabbia e di avere le orecchie calde. Portata al maschio si corica instantaneamente sul ventre, colle gambe distese e la coda rilevata all'insù. Se la crisi è accentuata, essa stessa cerca di coprire il maschio, ma poscia, estenuata cede e l'accoppiamento si ripeterà in breve tempo sette o otto volte. Una sola copula non è sufficente poichè raramente avviene che la coniglia resti gravida. Compiendosi l'atto generativo, il maschio si rovescia indiestro o su di un lato, emettendo uno speciale gemito sensuale caratteristico. L'ora propizia per l'avvicinamento del maschio e della femmina è alla sera dopo il tramonto perchè la calma e l'oscurità favoriscono i loro amori. Dopo l'accoppiamento vi è chi sostiene di dividere di nuovo i soggetti, ma per un sentimento dirò così... umanitario e sentimentale si può loro permettere di trascorrere la notte insieme. Al mattino si può riporre la coniglia nella propria gabbia con la certezza che fra 30 o 31 giorni, al massimo, essa vi darà la soddisfazione di ampliare l'importanza della vostra conigliera.

Col mese di marzo si iniziano questi accoppiamenti che debbono cessare a novembre, perchè i piccini nella stagione invernale non sopportano il freddo e prima o dopo muoiono.

Cosa importante da evitarsi negli accoppiamenti delle razze giganti è la *consanguineità* la quale porta all'impoverimento delle razze, alla diminuzione della fecondità e a un indebolimento generale. *L'incesto,* che è condannato dall'uomo, moralmente e fisicamente, deve essere evitato anche fra i conigli, ma per certe razze piccole, quale la Polacca, l'Imalaia, gli Angora di St. Innocent, e il Siberiano è giuoco forza ammetterlo. Del resto scambio di riproduttori avvengono spesso fra allevatori e allevatori, e per questo fatto, con spesa minima, si evita il danno della consanguineità e di tutti i difetti atavici propri di certi riproduttori. Durante il tempo della gestazione occorre passare alla femmina un'alimentazione sana ed abbondante. Dopo il venticinquesimo giorno occorre fare un'accurata pulizia alla gabbia rinnovando del tutto la vecchia lettiera e mettendocene in abbondanza della nuova, nonchè la cassetta per fare il nido. Approssimandosi il giorno del parto, nella conigliera deve regnare la tranquillità più assoluta, ed anche l'intensa luce deve essere evitata. Sulla gabbia della gestante è bene mettere un panno qualsiasi per ottener maggior pace e raccoglimento. Il parto avviene in poche ore e la madre depone i piccoli nel nido prestando loro le prime cure, li lecca, sbarazzandoli dell'involucro fetale, poi li ricopre di pelo che si toglie coi denti, dal ventre, dal petto, e dalle gambe in quantità. Una cosa essenziale che deve trovarsi nella gabbia è l'acqua, perchè la femmina alquanto spossata, ha una gran sete e la mancanza del prezioso alimento obbligherebbe la povera bestia a mangiare la propria prole onde dissetarsi col sangue. Però vi sono certe coniglie che anche dissetate compiono per vizio atavico questo mi fatto; altre invece non hanno cura del nido e sparpagliano i loro piccoli per qui e per là. Se mai vi avvenisse di possedere di queste cattive... allieve, disfatevene subito. Un buon ingrassamento... e un eccellente, gustosissimo *salmì!*

Il nido deve essere visitato *quasi* giornalmente, cercando di arrecare poco scompiglio, e con lo scopo di vedere se vi sono morti o malaticci che debbono essere subito tolti. Un mese circa dopo il parto la femmina può essere data nuovamente al maschio.

ALLATTAMENTO E ALIMENTAZIONE. — L'allattamento dura oltre trenta gioni. Conviene di seguitare alla coniglia il medesimo trattamento già usato e magari di migliorarlo dandole delle patate cotte, del pane inzuppato nel latte e dell'ottima crusca cotta. I coniglietti dopo il nono giorno aprono gli occhi e verso il quindicesimo giorno cominciano a uscire dal nido; verso il ventesimo poi si provano a mangiare in compagnia della madre e si può dar loro in una speciale mangiatoia un po' d'avena, delle croste di pane e della crusca cotta semi-asciutta, nonchè erba sana in piccola quantità perchè altrimenti questa li fa dimagrire e spesse volte produce delle mortalità. Conviene di slattarli dopo la sesta settimana ponendoli in una gabbia comune, dove resteranno, fino a tre mesi in unione ad altri coetanei di diverse madri. Va somministrato loro una buona razione supplementare di farina di frumento e crusca cotta con un pizzico di fosfato di calce il tutto bene impastato in maniera di formare un pastone denso. Seguendo queste norme, adottate da molti coniglicultori, voi otterrete dei magnifici prodotti.

Qualche volta avviene per diversi motivi, l'abbandono dei piccoli per parte della madre e conseguentemente il danno sa-

rebbe non indifferente se non si potesse riparare mediante l'allevamento artificiale. Però avanti di intraprendere questa bisogna, necessita di armarsi di una pazienza inesauribile. Si prende una peretta elastica con cannello d'osso o di vetro solido e si lascia premere in bocca ai coniglietti del latte di mucca fresco circa ogni quattro ore (1). Io che ho provato posso dichiarare che questo allevamento riesce bene ma la differenza è visibilissima con quelli allevati dalla madre. Verso il dodicesimo giorno i coniglietti cominciano a bere il latte nel palmo della mano e poscia si iniziano a prenderlo da soli in un piattino. Giunti a questo punto potete dire con sicurezza che la nave è giunta in porto. Dopo tre mesi incominciano gli stimoli sessuali e bisogna dividere i maschi dalle femmine in gabbie separate mettendoli agli antipodi.

E' inutile negare che il coniglio è un vero mangiatore per eccellenza e i piccini mangiano più dei grandi. La dolce esistenza del coniglio selvatico è di dormire il giorno e di mangiare la notte; quella del coniglio domestico, allevato razionalmente al sistema cellulare, è quella di mangiare continuamente. Certo però mangia meno di quei conigli tenuti liberi in cameroni, stalle o cantine per il motivo che il continuo movimento lo sprona ad essere insaziabile. Come dice bene il professore De Marchi il coniglio non è assolutamente un erbivoro, ma come lo dimostrano i suoi denti, egli è un roditore e perciò « sono indispensabili alla sua prosperità altre sostanze alimentari, quali scorze, foglie di alberi, frutti, grani e radici ecc. ecc. ». In ciò tutti gli allevatori indistintamente sono d'accordo. Variata dunque deve essere l'alimentazione, e somministrata a ore fisse. Per la mia conigliera ho stabilito le tre ore, della mia colazione, del *déjeuner*, e della cena e in conseguenza pensando alla tirannia del mio ventricolo non sbaglio mai l'ora dei pasti delle mie care bestioline, che a queste ore mi aspettano con impazienza. Però i pasti maggiori sono quelli della mattina e della sera; a mezzogiorno più che altro passo una visita, dirò così... di ispezione e mi contento di rifornire chi non ha, o per variare il pasto, regalo loro una crosta di pane, o un torzolo di cavolo, o una carotina. Qualche volta invece di avena dò orzo, ma in poca quantità perchè è riscaldante. Così in mia vece usa di fare l'inserviente.

Per questo simpatico roditore, tutte le erbe sono buone se date verdi: il trifoglio, l'erba medica, rami d'acacia e di pioppo, spuntature di rose, il timo, la cicoria, il prezzemolo, le insalate, cavoli, carote, patate, rape, buccie di piselli, cicerbite, qualche foglia di salvia, frutte mature, bucce di cocomeri e poponi, ecco l'assortimento gastronomico del coniglio. Nella campagna toscana e anche in altri luoghi vi è la superstizione che il prezzemolo sia dannoso alla salute dei conigli, ma ciò non è vero. Tutti gli scrittori in materia hanno bene affermato che il prezzemolo è invece un eccitante dell'appetito e un tonico. Ciò che invece devesi curare è di non dare erba troppo fresca o bagnata perchè ciò produce nelle conigliere delle vere stragi. Bisogna stare anche attenti di non somministrare piante velenose quali la cicuta, la digitale, la belladonna, le foglie di pesco, di mandorlo e di oleandro. In fatto di altri alimenti l'avena e la crusca leggermente bagnata, sono da preferirsi abitualmente ma anche il pane e i grani d'orzo e di granturco possono essere dati con eccellente profitto. Durante l'inverno, quando l'alimento verde scarseggia viene sostituito il fieno di secondo taglio, sminuzzato e bagnato leggermente con acqua salata.

L'acqua non è strettamente necessaria. Nell'estate, o durante il regime secco deve essere somministrata una volta al giorno ma non in troppa quantità.

---

(1) Constatando il peso di 2 miei piccoli Fiandra di 30 giorni allevati dalla madre ho riscontrato in ognuno il peso netto di Cg. 1140; allevati artificialmente altri 2 fratelli pesavano 560 grammi ciascuno.

REGISTRAZIONE. — Ogni bravo coniglicultore che si rispetti deve possedere un piccolo ma completo stato civile del suo allevamento. Gli avvenimenti che si compiono e che si compieranno nelle gabbie devono essere registrati diligentemente sopra apposito registro: debbono portare le date di gravidanza, di parto, di slattamento, di morte, di selezione. Oltre al registro io tengo agli sportelli delle gabbie delle coniglie fattrici una lavagnetta che mi serve da ben visibile pro-memoria.

REGOLE IGIENICHE. — Ho già detto che il principale alimento per ottenere dei conigli sani, robusti e bellissimi, è la pulizia, e non mi stancherò di ripeterlo. Vi sono certe regole igieniche che debbono essere applicate scrupolosamente nel medesimo modo che fossero comandamenti:

« I. — Ogni giorno deve essere eseguita una ispezione al locale e alle gabbie, levando le materie fecali e smuovendo la torba e la paglia e ciò allo scopo di togliere le esalazioni dell'anidride carbonica, ammoniacali e miasmatiche così dannose alla respirazione dei conigli. Ogni settimana va cambiata la lettiera, eccettuata per le femmine che si cambia soltanto quindici o venti giorni dopo il parto.

« II. — Osservare che non manchi mai l'aria all'ambiente. Nelle notti autunnali e invernali le finestre debbono restare chiuse ermeticamnte.

« III. — Distribuire i pasti regolarmente con cibi sani e asciutti. L'erba deve essere pulitissima e non bagnata; l'acqua pura e fresca.

« IV. — Gli animali che presentino sintomi di malattie debbono essere allontanati immediatamente e posti in quarantena in altro locale.

Due ottimi disinfettanti che posso consigliare per la pulizia generale e completa delle gabbie, e dei loro corredi accessori, sono indubbiamente il Lysoform secondo e la Creolina al 3 % che per mezzo di piccole pompe nebulizzatrici riescono splendidamente nel loro compito di deodoranti e di neutralizzatori di germi infettivi. Non solo, ma i conigli avranno il grande beneficio di non sentirsi molestati dagli insetti che si annidano nella loro pelliccia e che verranno così distrutti.

Chi avrà cura di osservare scrupolosamente queste regole nulla avrà da temere dalle diverse malattie che infettano le conigliere, quali l'oftalmia, l'idropisia o grosso ventre, la rogna, l'infiammazione ai piedi che hanno tutte origine dalla poca pulizia. Una malattia comune che è però causata dal freddo, dall'umidità e dalle correnti d'aria è la *corizza* o affezione bronchiale; l'animale ammalato starnuta e presenta uno scolo biancastro-giallo al naso. Naturalmente non mangia e deperisce a vista d'occhio. Per combattere questa malattia occorre somministrare al malato un cibo scelto, sanissimo aggiungendo un pizzico di solfato di ferro, ma se lo scolo nasale non diminuisce è segno purtroppo che non vi è rimedio di guarigione. Trattandosi di una malattia contagiosa sarà bene disinfettare subito la conigliera e di isolare rigorosamente i soggetti ammalati.

SPEDIZIONE E ARRIVO DEI CONIGLI. — I conigli riproduttori di razza che si spediscono per lo più a paia debbono essere messi in apposite cassette sufficientemente larghe, per dar loro la libertà di muoversi. Il fondo della scatola o cassetta che sia, deve essere bucherellato onde lasciar passare le orine e gli escrementi. L'altezza deve essere circa uguale a quella dei conigli onde impedire che avvenga l'accoppiamento. Il coperchio deve essere di rete metallica coi fori non tanto larghi. Secondo la durata del viaggio, mettete nella cassetta con i conigli, fieno, pane, erba e patate cotte. Fatti i debiti sigilli di ceralacca o di piombo i conigli verranno spediti a *grande velocità* viaggiando con i treni diretti sia a domicilio che fermo stazione, a piacere dell'acquirente. Sarà cura del medesimo di ritirare prontamente i conigli, e tosto giunti a

ino toglierli subito dalla cassetta, ponendoli nel luogo adi-, gabbia e scompartimenti precedentemente disinfettati e vvisti di un'abbondante lettiera. Sarà bene di far loro rare un po' d'acqua e un po' di verdura, avena e crusca a. Gli accoppiamenti si faranno soltanto dopo una die- di giorni dall'arrivo e ciò al fine che gli animali abbiano ovato la loro calma e si siano assuefatti all'ambiente. Per spedizione di più conigli in una certa quantità sono ado-ati usualmente dei cestoni speciali di legno, larghi e bassi, però non possiedono quei requisiti igienici che sarebbero essari. Il mio sistema è una cassetta vera e propria capace ben 20 conigli e del tipo di quella che adopero per i co-i selezionati e di razza.

COME SI UCCIDONO I CONIGLI. — Non è inutile oscere il metodo migliore per uccidere i conigli senza gua-e la carne e la pelliccia e senza recar loro troppe soffe-ze. L'abitudine comune è quella di dar loro un colpo sulla a prendendoli per le gambe posteriori, ma quest'uso causa un emorragia interna e il sangue coagulandosi sotto la e produce una macchia sanguigna per la quale viene in l punto danneggiata la pelliccia affrettando la caduta del).

Conviene di usare invece il sistema che si adopera per olli, che è del resto la maniera più semplice, vale a dire rendono con una mano per gli arti inferiori e coll'altra si ude il collo e si sforza fino a tanto che avviene la lussa-ne delle vertebre che produce la morte istantanea.

Avvenuto così il decesso si prende il coniglio per le orec- e gli si preme con una mano stomaco, facendola scorrere 'alto al basso allo scopo di fare uscire le orine, che al-nenti verrebbe subito assorbita comunicando un cattivo sa- alla carne. Eseguita questa seconda necessarissima ope-one si fanno due incisioni ai garetti delle gambe poste-i ed appesi a due chiodi, basta cavargli un occhio perchè 'orbita vuota esca tutto il sangue senza che la pelliccia ga imbrattata. Lo scuoiamento riesce facile. Con un coltel-ben affilato si fa un'incisione che vada da un garetto al-ro passando per l'ano, poscia staccata la pelle alle cosce i rovescia fino alla testa e staccata questa con attenzione non sciuparla, l'operazione potrà chiamarsi compiuta e cuoca spetterà l'ultima parola.

CARLO BONETTI.

Calendario dell'olivicultore

Consigli per settembre

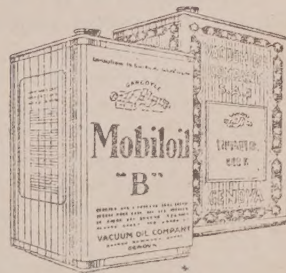
I lavori del mese precedente.

Nel settembre si inizia il controllo delle piante che, in se-o alle ricerche nel periodo di fioritura, debbono ritenersi ili o quasi, per decidere a suo tempo l'innesto.

Nelle località umide e nebbiose, dove la malattia dell'oc- di pavone favorisce ed accresce la caduta delle foglie, con-e praticare una irrorazione con miscela cupro-calcica al-0 per cento.

Verso la fine del mese, in seguito alle prime pioggie, con-e la semina delle leguminose da sovescio, chimicamente con-ate.

L'operazione si rende impossibile là dove il frutto viene olto sul terreno anzichè a mano sia perchè la leguminosa renderebbe più difficile la raccolta, sia perchè gli operai neggerebbero notevolmente le piante ancora tenere.

C. CAMPBELL.

LE PIANTE!

Rubrica redatta dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale a la R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

CONTRO LA SECONDA GENERAZIONE della tignola della vite

Era lecito supporre — fino a prova contraria — che i forti freddi dello scorso inverno avessero influito notevolmente e sfavorevolmente sulle crisalidi svernanti delle Tignole della vite... L'esito negativo delle basse temperature nella distruzione del parassita è purtroppo ora palese sui grappoli in varie località danneggiati parecchio dalle forme di seconda generazione. In Liguria, in diverse regioni viticole del Piemonte le tignole fanno scempio dei meravigliosi grappoli della promettente prossima vendemmia: in alcune zone si hanno danni di un terzo ed anche di metà del raccolto.

La 1ª generazione non diede luogo a gravi lagnanze anche perchè ormai i viticoltori hanno adottato su larga scala come mezzo di lotta efficacissimo l'uso dell'*Azol,* prezioso prodotto della Casa Caffaro; le condizioni di ambiente hanno invece maggiormente favorito quest'anno lo sviluppo delle forme di 2ª generazione contro cui abitualmente non si fa alcun trattamento e non si usa, per precauzione igienica, ricorrere all' *Azol* nel timore di portare prodotti arsenicali sulle uve mature da tavola o per la vinificazione.

Molto probabilmente questo fenomeno si deve attribuire alla diminuita quantità degli endofagi che abitualmente distruggono dal 30 al 40 % di lame ditignole, diminuzione che forse è stata causata dai forti freddi invernali che più che sulle crisalidi sane delle tignole ben difese dal bòzzolo e dai ripari naturali, hanno influito sulle forme svernanti degli endofagi nelle crisalidi ammalate e meno ben difese dalle intemperie.

Il viticoltore è ancora in tempo per attenuare i danni che vanno producendo i voraci bruchi nei grappoli. Egli deve passare le sue viti grappolo per grapolo, staccare con cura gli acini guasti od avariati dalle tignole perchè non rimangano ulteriormente a contatto di quelli sani che verrebbero tosto inquinati dalle insaziabili larve o colpiti da muffe saprofite o parassite che hanno iniziato il loro sviluppo sugli acini già guastati. La stagione minaccia di essere piovosa od umida... questa operazione previene anche un probabile intenso sviluppo di *muffa grigia* (*Botrytis acinorum*).

Togliendo via gli acini guasti dal grappolo si ha inoltre questo vantaggio, oltre quello di limitare i danni, che gli altri acini producono maggior sviluppo, diventano più grossi e succosi e compensano bene i pochi acini che sono stati tolti.

Operazione questa che richiede un po' di pazienza, che va eseguita con cura, ma che viene lautamente compensata.

Raccomando di non buttare a terra gli acini guasti e bacati, i brucolini potrebbero sfuggire, incrisalidarsi e quindi conservare il parassita: detti acini vanno raccolti in un cestino e poi distrutti buttandoli in una caldaia d'acqua bollente o sotterrati in una piccola buca con un po' di calce viva.

Certo sarebbe operazione migliore quella di adoperare gli acini bacati per applicare il metodo Berlese onde intensificare lo sviluppo degli endofagi: considerando che il 30 e il 40 p. % di tali brucolini sono naturalmente inquinati dai loro nemici naturali, se gli acini che li contengono vengono distrutti si u[...] cidono colle larve delle tignole anche i germi degli endofa[...] che vi sono inclusi, se invece gli acini bacati vengono colloca[...] in piccole cassettine di legno munite da una parte di una te[...] metallica a maglie fine come quelle che si adoperano per pr[...] servare gli alimenti dall'invasione delle mosche, e si colloca[...] queste cassettine sui capisaldi dei solari, dalle lame inquina[...] nasceranno gli endofagi che per le loro piccolissime dime[...] sioni potranno facilmente passare attraverso le piccole magl[...] della rete, mentre le tignole, anche quando sfarfalleranno n[...] potranno mai uscir fuori dalla gabbietta per le loro dimensio[...]

Queste cassettine servono poi anche ad altro uso: mes[...] cogli acini bacati sotto qualche riparo (tettoia, portico, ecc.) olt[...] a favorire la diffusione degli endofagi, nella primavera segn[...] leranno la prima apparsa delle farfalline della *Cochylis* o del[...] *Polychrosis* e quindi indicheranno all'orticoltore il momen[...] adatto per fare il primo trattamento coll'*Azol.*

Raccomando dunque vivamente ai viticoltori l'uso di que[...] cassettine che facilmente possono costruire da se con assice[...] prelevate da cassette di imballaggio usate che si possono ave[...] da negozianti di commestibili a bassissimo prezzo.

Va da se che questi trattamenti estivo-autunnali van[...] poi completati nel prossimo inverno coll'applicazione dei m[...] todi onde snidare e distruggere dai loro quartieri invernali [...] crisalidi delle tignole.

Allora non si deve dimenticare la spuntatina delle can[...] abbruciando i pezzi tagliati in cui si trovano i bozzoli de[...] tignole, lo scortecciamento dei pali di sostegno e, moderat[...] mente, in febbraio, della base dei ceppi di vite: irrorandoli [...] con una soluzione di *Ibernol.*

Se tutti i viticoltori delle regioni danneggiate dalle tign[...] adottassero fin d'ora i facili metodi proposti aumenterebbero [...] migliorerebbero il raccolto e si metterebbero al riparo cont[...] gli attacchi delle tignole per la prossima annata.

T. FERRARIS.

Notizie fitopatologiche dall'Italia e dall'Ester[o]

ITALIA. — *L'avvizzimento fogliare della margherita bi[...] ca* (*Chrysantemom frutescens*) veniva segnalato nel febbr[...] 1928 e nell'aprile del c. a. nelle serre di Torino dal person[...] del R. Osservatorio Fitopatologico di Torino. Il *Voglino* [...] ha subito riscontrato la causa nel fungillo *Ramularia bel[...] nensis* Speg. finora nota solo sul *Chysanthemum Partheniu[...]* Sec. il *Voglino* detto fungillo si propagherebbe nelle se[...] mediante ripetute e continue infezioni ed all'aperto per me[...] degli stromi-sclerozi. Ottima difesa si avrebbe con irrorazi[...] preventive a mezzo di sali di rame all'1 % (1).

— *Sopra un nuovo parassita del Ribes*: Il Prof. *G. De[...] Beffa* constata la presenza in varie località del Piemonte di [...] bruco che divora i frutti di Ribes prossimi a maturare. [...] tratta della larva di un microlepidottero poco noto, l'*Ephes[...] tephrinella* Led., che sarebbe proprio della regione Rena[...] della Francia meridionale, della Sardegna e della Sici[...] (*Spuler*). I bruchi sono spesso invasi da un endofago, un Icn[...] monide che produce talora una mortalità fino all'80 % (1)[...]

— *Ricomparsa dell'Apate nelle Viti*: La Dott. *V. B[...] gini* segnala la ricomparsa del *Sinoxylon perforans* Sch[...] (= muricatium F.) in Piemonte spec. nei dintorni di Ivre[...] fa notare come questo insetto non si sviluppi tutti gli anni [...] eguale intensità: forse il suo sviluppo è in rapporto coll'[...] damento del clima o collo sviluppo maggiore o minore dei [...] nemici naturali (1).

— *Comparsa delle cavallette* (*Dociostaurus marocca[...]*) *in varie regioni*:

---

(1) Dal Bollettino del Labor. Sperimentale di Fitopat[...] gia di Torino: 1929 N. 3.

E' stata segnalata la comparsa di numerosi sciami di cavallette nelle seguenti regioni d'Italia:

Sardegna: prov. di Cagliari, Nuoro e Sassari.

Sicilia: prov. di Palermo (Randazzo).

Calabria: Comuni di Sibari e Comigliano Calabro.

Puglia: prov. di Foggia e Matera.

Lazio: prov. di Viterbo e di Roma (Nettuno, Terracina, Monterotondo).

Emilia: prov. di Ravenna.

Le invasioni più gravi sono state quelle di Foggia, Matera e Ravenna.

Interessante il fatto che questo eccezionale sviluppo di cavallette è in dipendenza del rigido inverno scorso. E' molto probabile che il freddo intenso abbia determinato la soppressione dei parassiti delle cavallette (2).

INGHILTERRA. — Dal 1927 è segnalata la presenza della *Diarthronomyia hypogaea*, Dittero nocivo ai Crisantemi, di origine europea ma anche diffuso negli S. U. d'America. Il metodo di lotta riscontrato più efficace consiste nell'irrorare ripetutamente le piante con nicotina e sapone e nel bruciare le porzioni superiori della pianta dopo la fioritura (2).

BELGIO. — *Funghi dannosi alle piante coltivate durante il 1928*: sono stati segnalati i seguenti:

Puccinia glumarune (ruggine striata del frumento);

Puccinia graminis (ruggine lineare del grano);

Ophiobolus graminis (mal del piede);

Claviceps purpurea (segala cornuta) su segala e su grano;

Synchytrium endobioticum (Rogna nera della Patata): scoperti nuovi focolai nel Belgio;

Plasmodiophora Brassicae (Ernia del Cavolo): molto diffusa su Rapa e navone;

Sclerotime trifoliorum (mal dello sclerozio) e *Gloeospoium careli vorum* (antracnosi del trifoglio) con una certa intensità;

Hypochnus Solani su una var. di Cicoria;

Graphium ulmi ha prodotto sull'olmo notevoli danni (2).

Provvedimenti legislativi d'interesse fitopatologico

ITALIA. — In seguito all'accertata presenza della fillossera della vite nel comune di Sinio, in prov. di Cuneo, con decreto Ministeriale 14 giugno 1929 il territorio del Comune stesso è stato dichiarato fillosserato (*Gazz. Uff. del Regno d'Italia*: Roma 24-VI-29 n. 146 p. 2970).

* La Camera Agrumaria, con sede in Messina, ha deliberato di assegnare un premio di centomila lire allo scopritore di un rimedio contro il «mal secco» degli Agrumi, malattia che va diffondendosi specialmente negli agrumeti della Costa orientale della Sicilia.

(Pare che questa malattia, secondo recenti studi del Prof. *Petri*, sia dovuta a speciali condizioni del suolo: il fungillo *Colletotrichum glocosporioides* Penz. che si riscontra spesso sulle piante ammalate, non sarebbe che il rivelatore specifico dell'alterazione) (2).

Ambulanza fitopatologica

Dr. M. A. N., S. Maria della Versa (Pavia). — I due grappoli di uva Bonarda inviati in esame presentano acini avvizziti ed essiccati per attacco di peronospora in forma larvata (*rot-brun*). Non si tratta di essiccamento per colpo di sole. Nulla da fare in quest'epoca che togliar via i grappoli secchi o la parte del grappolo cogli acini secchi ed avvizziti. Nel prossimo anno difendere meglio i grappoli con un ulteriore trattamento di poltiglia bordolese o polvere Caffaro nel mese di luglio, reso più adesivo con aggiunta di gr. 50 di caseina per Eh.

R. Perale fu Dom., S. Canciano 5386 Venezia. — Le foglie di Pesco inviate in esame e fortemente ingiallite dimostrano un caso ostinato di clorosi che colpisce le sue piante di Pesco e che le fa deperire e morire. Dal semplice esame delle foglie non posso diagnosticare se detta clorosi è di origine parassitaria o non. Comunque se c'è qualche causa parassitaria, questa va ricercata nelle radici. Ella esamini il sistema radicale delle piante colpite e veda se vi è marciume e presenza di muffe. Non trovando tali manifestazioni, la malattia dipende dalle condizioni del terreno, sfavorevoli alla vegetazione dei Peschi. Ella deve sperimentare questo metodo. Subito faccia scavare una fossetta circolare al piede delle piante ammalate e vi interri da ½ Kg. ad 1 Kg. di solfato di ferro secondo la grossezza delle piante. Copra con un po' di terra e faccia inaffiare moderatamente se il terreno fosse asciutto. Quest'autunno facci una buona concimazione ai Peschi con perfosfato, sale potassico, semini attorno fave e le sovesci a primavera. Se a primavera le piante rimettono getti gialli ripeta la concimazione al piede con solfato ferroso nel mese di maggio ed in maggio-giugno faccia una-due irrorazioni sul fogliame con soluzione di solfato ferroso all'1 %. Se si tratta di clorosi dipendente dal terreno, scompare, se di origine parassitaria, verrà molto attenuata e molte piante risaneranno.

T. FERRARIS.

Cure alle piante nel mese di settembre

La stagione estiva declina ormai verso il mite autunno: alle giornate troppo ardenti di sole stanno per succedere quelle di più misurato calore ed al sereno per lo più costante del luglio ed agosto, interrotto raramente da qualche improvviso temporale, sottentrano in settembre le nebbie mattutine e spesso le nubi foriere delle prime insistenti pioggie, rinfrescano le campagne e talora anche le fatiche della vendemmia. Le uve intanto s'inturgidiscono per cedere sotto i torchi stridenti più abbondante mosto.

Però non di rado i chicchi si spaccano ed i prosperi grappoli, in preda ad ignobile marcescenza, si rivestono d'una muffa grigia d'odore sgradito, la *Botrytis cinerea*, non certo atta a produrre nel mosto quei benefici effetti che rendono invece rinomati i vini del Reno e di Sauternes, ove le uve ospitano, per le speciali condizioni d'ambiente, in altra forma, detta «larvata», questo stesso micromicete. Se per disavventura poi i grappoli fossero già lesi dalle larve di tignole, il marciume grigio si svilupperebbe senza dubbio e con più sensibili danni alle proprietà organolettiche e conservative del vino.

Il fungillo infatti continuerebbe il suo sviluppo alla superficie del mosto, producendo una ossidasi, che, inattiva nel periodo in cui il vino è preservato dal contatto dell'aria, ossida, durante le spillature ed i travasi, la sostanza colorante del vino e ne provoca la cosiddetta «rottura».

E' perciò compito del buon viticultore, che ne avrà larga ricompensa, eliminare dai grappoli tutti i chicchi perforati dalle tignole (*Conchylis, Polychrosis*) e, se la stagione decorresse umida, fare, contro il marciume grigio, qualche trattamento ai grappoli, come p. es. una polverizzazione con calce o con miscela di calce viva (80 parti) e solfato di allumina (20 parti) riscaldato precedentemente per poterlo ridurre a polvere finissima, oppure una irrorazione antiperonosporica con la consueta poltiglia cuprocalcica con l'aggiunta di gr. 400 di solfato d'allumina per ettolitro.

Quanto ai chicchi raccolti, molti dei quali contengono ancora le larve di tignola, si mettano entro gabbiette o cassettine con una parete di rete metallica a maglia fittissima. Chi avesse inoltre la lodevole abitudine di catturare anche le crisalidi, mediante applicazione, attorno ai ceppi, di fascerifugio, di stoffa qualsiasi (ma meglio se di lana), dovrebbe mettere in queste cassette anche le strisce di stoffa con le crisalidi catturate, quando le toglie dalle viti al principio dell'inverno. «E tutto questo per quale scopo?» si dirà. Per non rinunciare alla valida collaborazione degli endofagi, ormai nota anche all'agricoltore, nella lotta contro gli insetti

(2) Dal Monitore internazionale della difesa delle Piante: Roma 1929 N. 7.

nocivi. La Conchylis ha più d'una quarantina di nemici endofagi, fra cui specialmente Imenotteri, e molti pur ne possiede la Polychrosis tra gli Imenotteri e fra i Ditteri. Se noi, in luogo di distruggere l'insetto nocivo catturato, che nel suo interno può avere l'insetto utile, lo mettiamo nelle cassette a rete metallica, lasciamo così il libero passaggio all'insetto endofago molto piccolo ed imprigioniamo gli insetti nocivi, Nessun altro mezzo sarà così economico per la riduzione numerica delle tignole nei vigneti, che quello di utilizzare l'opera dei suoi naturali nemici.

Quest'anno è stata assai nociva e diffusa, specialmente nelle viti, la « carruga » (*Anomala vitis*), coleottero che ricorda per la forma un piccolo maggiolino, ma è di color verde bluastro, a lucentezza metallica. E' stato attivo divoratore di fogliame anche nei frutteti e persino nei campi di granturco, ove, contentandosi del meglio, ha danneggiato soprattutto le pannocchie. Ora dalle uova deposte al piede delle piante ospiti sono già nate da diverso tempo le larve, le quali stanno arrecando ancora danno non lieve alle radici e continueranno sino all'autunno avanzato, periodo in cui si approfondiscono nel terreno sino a 50 cm. per passare l'inverno meno malamente e risalire in superficie alla ventura primavera per rodere di nuovo le radici. Conviene perciò prima che esse sfuggano alla nostra ricerca, rintracciarle con una speciale lavorazione del terreno al piede dei ceppi e distruggerle. Eviterete così delle perdite non trascurabili, che vano sarebbe rimpiangere l'anno venturo. Poichè sono in argomento, ricordo ancora all'agricoltore di continuare la caccia nei campi destinati al frumento e negli orti, delle larve ipogee (Agriotes, Nottue, Melolontha, ecc.) cercando di distruggerle in sito, prima delle nuove semine o mediante spargimento di panelli di ricino o con interramento di capsule gelatinose contenenti solfuro di carbonio.

* * *

Negli *uliveti* è utile eseguire ancora un trattamento cuprico preventivo contro l'« occhio di pavone » (*Cycloconium oleaginum*).

In questo mese di minor caldo e maggiore umidità son più facili gli attacchi della mummificazione o marcescenza (*Sclerotinia cinerea* e *fructigena*) sui frutti quasi maturi, molto più se lesi da insetti. Per cui al comparire della prima tacca bruna, si abbia cura d'allontanare subito il frutto dalla pianta o dal terreno, affinchè non abbiano a diffondersi le numerosissime spore dalle caratteristiche fruttificazioni della muffa in forma di pustolette a disposizione circolare concentrica.

* * *

Continuano ad arrecare danni alle bietole le infestazioni abbondantissime del gorgoglione nero (*Aphis papaveris*), contro il quale è necessario irrorare spesso le foglie con estratto di tabacco e sapone all'1,5 % delle due sostanze, cercando di colpire specialmente la pagina inferiore vicino al margine, che, incurvandosi all'interno, dà riparo agli insetti.

Le bietole colpite invece da incipiente marescenza (*Sclerotinia Libertiana*) si devono subito utilizzare, se possibile, per foraggio, o, meglio, bruciare perchè sia impedita la caduta nel terreno di quei corpicciòli duri (sclerozi) che mantengono vitale il fungo parassita per l'anno successivo. A suo tempo si preferirà una concimazione minerale anzichè organica, la quale favorisce lo sviluppo della Sclerotinia.

Sulle solanacee ortensi (melanzane pomodori) si eseguisca qualche altra irrorazione con poltiglia bordolese all'1 %.

Contro le cavallette, di cui purtroppo si sono avute invasioni anche nell'Italia settentrionale, per parte della specie *Corthippus albomarginatus*, si sparga a mano nel terreno della crusca di grano avvelenata con arsenico sodico in soluzione al 5 % (80 litri di soluzione sono sufficienti per 100 Kg. di crusca).

Torino, agosto.

VIRGINIA BONGINI.

ECHI DI CRONACA AGRARIA

UNA CIRCOLARE DEL DUCE AI PREFETTI SULLA RIDUZIONE DELLA PRESSIONE TRIBUTARIA. — Il Ministro dell'Interno ha inviato a tutti i Prefetti del Regno la seguente circolare telegrafica: « Consiglio Ministri ha nettamente affermato l'obbligo degli Enti locali di ridurre la pressione tributaria entro il prossimo 1930.

Tale decisione conferma l'imprescindibile necessità più volte da me richiamata, di contenere rigorosamente le spese dei Comuni e delle Provincie per assicurare l'effettivo equilibrio del bilancio, eliminando qualsiasi spesa che non si fondi su un tassativo obbligo di legge o contratto e astenendosi dall'assunzione di ogni nuovo impegno di spesa che non presenti carattere di inderogabilità e indilazionabilità ».

LAUREATI PRESSO IL R. ISTITUTO AGRARIO DI PORTICI. — Nella sessione estiva presso il Regio Istituto Superiore Agrario di Portici, hanno conseguito il diploma di laurea di dottore in scienze agrarie i seguenti dottori:

Boccia Renato da Pescasseroli (Aquila), Fiorito Giuseppe da Napoli, Fittipaldi Riccardo da Napoli, Guarino Michelina da Foggia, Kokkevis Sissinis da Atene, Montanaro Giuseppe da Massafra (Taranto), Marcone Guglielmo da Roma, Pallante Vito da Caposele (Avellino), Silbiger Reisele da Tarnow (Polonia), Torsello Germano da Alessano (Lecce), Visicchio Vincenzo da Ruvo di Puglia, Zito Francesco da Cittanova (Reggio Cal.).

IL RACCOLTO DEI BOZZOLI IN ITALIA. 52 MILIONI DI KG. — Dalle prime indagini statistiche effettuate dall'Ente Nazionale Serico e dall'Associazione Serica Italiana, sotto gli auspici dell'Istituto Centrale di Statistica, si può dire che il raccolto bozzoli in quest'anno è stato pressochè uguale a quello del 1928 e cioè si aggira sui 52 milioni e 500.000 Kg. Si può inoltre rilevare che vi è una leggera diminuzione nei quantitativi di seme allevato: circa 900.000 once contro 925 mila nel 1928 e che quindi se il raccolto non ha subìto una diminuzione lo si deve ad una maggiore resa per once di semi dovuta alla stagione particolarmente favorevole. Si nota al contrario il fenomeno della diminuzione dell'allevamento in alcune regioni e particolarmente in Lombardia, a mala pena bilanciata dall'aumento di produzione della Venezia propria e della Venezia Tridentina, ove quest'anno si sono avuti allevamenti altissimi.

I dati esatti definitivi saranno resi noti non appena terminati i necessari controlli sulle denunzie ricevute dalle Cattedre ambulanti di agricoltura e dai Comuni.

IL PRIMO GRANDE ESPERIMENTO DI ALLEVAMENTO DI BOZZOLI. — Secondo informazioni de la *Corrispondenza* quest'anno si svolgerà in Italia il primo esperimento su larga scala del secondo allevamento di bozzoli che fino ad oggi non ha avuto se non scarse applicazioni da parte degli studiosi e degli sperimentatori. E' opinione diffusa negli ambienti competenti che l'esperimento sarà per dare ottimi risultati nonostante le inevitabili incertezze dovute alla novità della cosa e le opposizioni pregiudiziali di qualche ostinato. Certo si è che circostanze più favorevoli di quelle di quest'anno non si possono certo presentare, dato che le rimanenze di foglie di gelso sono considerevoli.

In Italia il mercato sericolo si trova in una speciale condizione di disagio dato dal fatto che mentre sono in pieno attrezzamento oltre 50.000 bacinelle per dar lavoro alle quali occorrono 70 milioni di chilogrammi di bozzoli, la produzione attuale ha dato circa 20 milioni di chilogrammi in meno. Questa deficienza si tende ora a colmare con un secondo raccolto intorno al quale si sono svolte recentemente vivaci polemiche. Esperimenti fatti nel padiglione della seta dell'Esposizione di Torino lo scorso anno sotto la direzione del prof. Calamida, fervido sostenitore degli allevamenti continuati, hanno dato risultati molto importanti.

LA NOBILE SFIDA DI UN AGRICOLTORE TOSCANO. — Con quale entusiasmo e con quale viva passione venga seguita la battaglia del grano dai nostri agricoltori lo dimostrano le numerose competizioni che continuamente si accendono tra provincie e tra i privati per raggiungere la più alta aliquota nel raccolto.

Il sig. Ruggero Benelli di Prato, il quale è possessore di un esteso fondo a cavalcioni delle provincie di Pisa e Livorno, ha indirizzato alla commissione provinciale per la propaganda granaria nella provincia di Arezzo una nobilissima lettera con la quale, pur dimostrando di avere una fattoria da poco tempo attrezzata alla coltivazione del grano, lancia una sfida ai produttori maremmani e aretini, annunciando che nel caso questa sfida non fosse raccolta da quelle zone, sottoporrà al severo controllo di una apposita commissione nominata dal Prefetto di Arezzo i modesti ma significativi risultati ottenuti, come abbiamo già ripetuto, in un breve periodo di tempo.

LA DISCIPLINA DI ESPORTAZIONE. UNA PROTESTA DELL' « AGRICOLTORE D'ITALIA ». — L'*Agricoltore d'Italia* si occupa in un vivace trafiletto, intitolato « *E' ora di finirla* », della disciplina di esportazione. L'organo della Confederazione degli Agricoltori scrive fra l'altro: « Possibile che in Regime Fascista, mentre si afferma che nessun interesse privato può prevalere sull'interesse nazionale, mentre si lavora per organizzare la disciplina e la produzione e i commerci, è possibile che qualche ignorante, credendo stupidamente di fare il suo interesse, continui a comportarsi da perfetto delinquente imbrogliando il prossimo, denigrando il buon nome italiano e ostacolando le nostre serie esportazioni? E' ora di finirla con questo indegno abuso della libertà di commercio. Commerci chi e e sa mantenersi onesto, commerci chi, difendendo il suo legittimo interesse, fa anche quello della nazione; ma chi danneggia il proprio paese, ritenendo buon metodo quello di imbrogliare o di comportarsi da asino, chi fa questo, deve essere messo nelle condizioni di non poter ulteriormente nuocere. Segnaliamo la cosa all'Istituto Nazionale per le Esportazioni e al Ministero per l'Economia perchè ci sembra che non si possa più usare tolleranza e indulgenza ».

IL NUOVO PATTO NAZIONALE PER IL TAGLIO DEL RISO. — Nella sede della Confederazione fascista degli agricoltori si sono riuniti i rappresentanti delle organizzazioni dei datori di lavoro e dei lavoratori per discutere il nuovo patto nazionale per il taglio del riso.

Erano presenti i capi delle rispettive commissioni cav. Marzatico per la Confederazione nazionale dei Sindacati fascisti dell'Agricoltura e il conte Zappi per la Confederazione nazionale degli Agricoltori. La discussione si è protratta animata e cordiale per circa cinque ore sullo schema del contratto nazionale presentato dalla Confederazione nazionale dei Sindacati fascisti dell'Agricoltura da valere per le provincie di Milano, Novara, Pavia e Vercelli.

L'accordo è stato raggiunto su tutte le clausole di carattere generale riferentesi al reclutamento, l'inquadramento, il collocamento, della mano d'opera, nonchè sulla parte disciplinare, sulla classificazione delle categorie, sul compenso per il lavoro straordinario, sia per quello compiuto nei giorni feriali che nei giorni festivi, ecc. E' stato deliberato per alcune clausole di rimetterne l'ulteriore esame al Ministero delle Corporazioni.

= FRA RIVISTE E GIORNALI =

PER CONSERVARE LE BARBABIETOLE.

Occorrono alcune cautele che mi affretto a suggerirvi. Certo, chi ha i silos può benissimo utilizzarli per infossarvi le barbabietole, ma nel silos trovano meglio posto i foraggi che si possono comprimere e — a proposito di radici carnose — le foglie, i colletti e le radici di scarto tagliate a fette sottili. Per le radici buone, invece, che debbonsi conservare intere, giova più costruire un silos temporaneo: in terreno sanissimo e molto permeabile, il più vicino possibile alla stalla, si scava una fossa della larghezza di due-tre metri, profonda 50-80 cm. La lunghezza varia a seconda della quantità di radici da conservare. In questa fossa, procedendo da una estremità, si ammucchiano le barbabietole pulite, asciutte e scollettate. Il mucchio si seguita ad inalzare anche sopra il livello del suolo, ma per non più di due metri, dando ad esso la forma di tetto. Si copre quindi con terra, che via via si batte con la pala, fino a raggiungere lo spessore di 50-60 centimetri. Per essere maggiormente sicuri che nel mucchio non penetri umidità, alla distanza di un metro da questo particolare silos, si apre un fossetto perimetrale. Nel caso che il terreno sia umido, invece di aprire la fossa, tutto il mucchio delle barbabietole si dispone sopra il livello del terreno. Se il quantitativo di radici da infossare è molto rilevante, è più consigliabile, anzichè fare una fossa molto lunga, farne diverse.

Così pure è consigliabile aprire nel mucchio alcuni sfiatatoi, per far uscire l'umidità che si sprigiona dalle radici, disposti in modo però che non lascino entrare l'acqua piovana. Detti sfiatatoi si devono chiudere quando fa molto freddo perchè le barbabietole non gelino.

Inutile dire che si devono tappare tutte le fessure che si verificassero nella copertura di terra. Le radici si estraggono sempre dalla stessa parte e sempre dopo ogni estrazione, si ricopre accuratamente l'apertura con paglia e terra.

(*Domenica dell'Agricoltore*).

SECONDI ALLEVAMENTI BACHI DA SETA.

In tutte quelle zone che hanno la ventura di possedere locali veramente adatti, come sono tante nel nostro Veneto, si devono fare i secondi allevamenti di bachi da seta. Allevamenti estivi e, meglio ancora, autunnali.

L'annata non potrebbe essere più propizia di questa, nella quale è avanzata tanta foglia, e di ottima qualità.

Esperienze in grande fatte durante il 1928 nelle provincie di Treviso, Udine e Venezia con allevamenti autunnali, hanno dato produzioni di più che 60 chilogrammi di bozzoli per oncia.

Non è dunque questa la maniera d'aumentare il reddito delle nostre aziende e la ricchezza del Paese?

S'intende che per detti allevamenti occorre impiegare seme adatto, che gli agricoltori possono richiedere alle R. Stazioni Sperimentali di Bachicoltura o a serie Ditte di loro conoscenza.

(*La Famiglia Agricola*).

CONTRO LA TIGNOLA DELL'UVA.

Contro questo verme che porta gravissimi danni anche nella nostra zona e che in questo mese fa la sua seconda comparsa, incastrandosi nel chicco d'uva e distruggendolo, si può opporre un facile rimedio. Esso consiste nell'irrorazione con estratto fenicato di tabacco al 5 %, usandone 3 Kg. aggiunti alla solita soluzione bordolese o nella Polvere Caffaro. In questa epoca, prossima alla maturazione, non si debbono usare prodotti arsenicali che possono arrecare gravi disturbi ed avvelenamenti per coloro che poi si cibano dell'uva così trattata.

(*Sicilia Vinicola e Agricola*).

TRAPIANTARE IN QUESTA STAGIONE?

E' estremamente pericoloso trapiantare di questa stagione; c'è pericolo che la pianta riceva tale colpo dallo squilibrio fisiologico in cui verrebbe di punto in bianco a trovarsi da non potersi più rifare. Soltanto in caso di necessità assoluta si potrebbe tentare il trapianto, purchè lo si corredi di certe cautele i cui canoni fondamentali e generali potrebbero essere sintetizzati nei seguenti:

a) scavare una fossetta attorno all'apparato radicale di guisa che questo abbia, nel trasporto e nella introduzione nella nuova fossa, il così detto « pane » di terra che permette alle piccole radichette specialmente di continuare a compiere la loro necessaria funzione;

b) scavare la pianta di notte e di notte trasportarla a dimora;

c) irrigare il terreno con acqua, cui vanno aggiunti duecento grammi di nitrato di soda per ettolitro.

Con queste precauzioni, integrate da qualche altra relativa ad esempio alla soppressione delle radichette spezzate, contuse, ecc. si può tentare questa improba fatica; non è facile il buon esito.

(*Corriere Agricolo Commerciale*).

UN RIMEDIO CONTRO IL GRILLOTALPA.

Il grillotalpa che infesta orti e campi arrecando danni considerevoli viene combattuto in maniera pratica ed economica coll'impiego di un veleno: il Fosfuro di zinco, polvere nera pesante che da tempo si adotta con pieno successo per combattere anche le arvicole o topi campagnoli.

Come esca si prende del granturco grossolanamente triturato, che si bagna leggermente con acqua, si distende in strato sottile sopra un pavimento o aia, polverizzandolo col fosfuro nella proporzione di 100 parti di grano per 5 parti di veleno.

Per preparare quindi un chilo di esca si adoperano 50 grammi di fosforo, quantità sufficiente per avvelenare una superficie di 800-1000 mq. L'esca preparata si sparge a spaglio fra le file, nei solchi o ai piedi delle piante che si vogliono liberare dall'infesto parassita.

Il fosfuro è un potente veleno e perciò si devono tener lontani i polli, i cani, gli uccelli ecc.

(*Sicilia Vin. e Agr.*).

A riguardo della lotta contro la grillotalpa, il Dott. Malenotti del *R. Osservatorio Fitopatologico di Verona,* riferisce di avere consigliato a molti agricoltori l'uso del *fosfuro di zinco* misto con grano o granturco spezzati e ovunque se ne ebbero risultati superbi, ritrovandosi entro due o tre giorni centinaia di grillotalpe morte sul terreno.

COLORE DEL VINO NATURALE O ARTIFICIALE.

Ecco un mezzo per conoscere se il color rosso del vino sia naturale o artificiale. L'operazione è basata sulla pronta soluzione nell'acqua delle materie coloranti, provenienti da frutta e delle materie chimiche coloranti, anilina, ecc., e sulla lenta soluzione nell'acqua della naturale materia colorante dei vini rossi, che non si può sciogliere interamente se non vi sia una buona dose di spirito di vino nell'acqua. A tal uopo si incomincia dall'immergere nel vino, di cui si vuol fare la prova, una midolla di pane che si lascerà saturare completamente di vino; indi si depone la midolla di pane che si lascerà saturare, l'acqua si tinge subito di un rosso violaceo, ciò prova che il vino fu colorito artificialmente ed è in conseguenza nocivo alla salute; se invece il vino è colorito naturalmente l'acqua non cambia colore che un quarto d'ora dopo l'immersione, e a tutta prima si tinge in opalino. Le lettrici, buone massaie, possono **fare questa prova.**

(*Cronaca Agricola*).

DAI MERCATI E DAI CAMPI

VINI.

Alba. — Vino nebiolo da L. 310 a 330, id. barbera 200 a 210, dolcetto 140 a 170 all'ettolitro.

Desenzano. — Vini L. 190 a 350 all'ettolitro.

Ferrara. — Vino nero del bosco di Comacchio L. 150 a 180, id. di Codigoro 110 a 140, id. id. egli altri comuni ella procia 90 a 120 all'ettolitro.

Fermo. — Vini L. 50 a 70 all'ettolitro.

Forlì. — Vino comune bianco da 9 a 9 ½ gr. da 9 a 9,50, da gradi 9 ½ a 10 ½ da 9,50 a 10,50, id. comune rosso da 9 gradi da 7,75 a 8,75, id. da 9 a 10 all'ettogrado, Sangio- 200 a 250, Albana 200 a 280 al q.le.

Grosseto. — Vino rosso di collina da L. 140 a 170, id. nco 150 a 180, id. comune di bassa gradazione 120 a 140 al- olitro.

Reggio Emilia. — Vino comune da L. 7 a 9 per grado cool.

Perugia. — Vini bianchi L. 90 a 93, id. rossi 100 a 120 ettolitro.

Poggibonsi. — Vino vecchio collina L. 220 a 250; vino 'annata: collina gr. 10,5-11 130 a 150, gr. 11-12 160 a 200, nura gr. 9-10 100 a 115, gr. 10-11 115 a 140.

Siena. — Vino Chianti classico sopra i 12 gradi L. 200 a , id. sotto i 12 gradi 170 a 190, vino rosso da 11 a 12 gradi a 150, id. da 10 a 11 gradi 100 a 120, da 8 a 9 gradi da a 50; vino bianco asciutto da 10 a 11 gradi da 70 a 100, id. 9 a 10 gradi 60 a 70 a grado al quintale.

Varese. — Vino comune L. 250 a 260 per ettolitro.

ACETO.

Lugo. — Aceto L. 40 a 60 al quintale.

Pavia. — Aceto di vino L. 90 a 120 al quintale.

Reggio Emilia. — Aceto di vino 240 a 250 all'ettolitro.

Siena. — Aceto L. 70 a 80 al q.le.

OLII E SEMI OLEOSI.

Desenzano. — Olio d'oliva del Garda L. 975 a 1050, seme- 210 a 225 al quintale.

Barletta. — Massima calma nel commercio degli olii, i di prezzi, con tendenza al ribasso, oscillano dalle L. 550 alle per le qualità correnti dolci e dalle L. 630 alle 670 per lli extra fruttati per quintale alla proprietà.

S. Maria C. V. (Caserta). — I prezzi degli olii d'oliva sono si a L. 680 per la provenienza dal leccese. L'olio di arachide ionale si può acquistare a L. 480 il q.le.

Siena. — Olio d'oliva di I qual. da L. 750 a 800, id. II qual. a 725 al q.le, fuori dazio.

Olio da ardere L. 475 a 575 al q.le.

Reggio Emilia. — Olio d'oliva finissimo filtrato extra 10,50, id. id. puro 9,50, id. di semi 6,30 al kg.

San Lorenzello (Catanzaro). — Il genere fino si paga 700 al q.le.

Verona. — Seme di lino L. 230 a 250, ricino con guscio a 155, id. pulito 230 a 245, ravizzone fino nuovo 155 a 165, a fina 175 a 185 al q.le.

CEREALI.

Desenzano. — Frumento nazionale nuovo 117 a 121, frumen- e nazionale vecchio 90 a 95, id. nuovo 80 a 90, id. estero a 95, avena 80 a 90, segale 90 a 95, orzo 105 a 110, miglio a 140, riso 160 a 330 al quintale.

Modena. — Frumento nuovo ard. 121 a 125, frumentone . 90 a 100, estero 92 a 95, avena 92 a 93, orzo 89 a 92, rzolo 95 a 98 al quintale.

Brescia. — Frumento nostrano L. 129 a 131, id. buono rcantile 127 a 129, granoturco agostano 101 a 103, id. scaiolo a 100, id. taiolone 98 a 100, bianco 104 a 106, avena no- na 107 a 110 al q.le franco stazione partenza.

Padova. — Frum. fino L. 122 a 124, buono mercantile a 120, id. mercantile 115 a 117, granoturco nostrano 102 06, bianco 107 a 110, segale 94 a 97, avena nazionale 100 a al q.le.

FRUTTA, AGRUMI, ORTAGGI.

Belluno. — Fagioli scelti bellun. L. 300, id. bonelli e mamme L. 210.

Borgomanero. — Patate L. 65 al q.le.

Alba. — Patate nuove L. 6,50 a 7,25, pomidori 3 a 5, fagiuoli in guscio 10 a 11,id . verdi 7 a 8, cipolle nuove 1,50 a 1,75, aglio 5 a 6 al mg.

BESTIAME.

Modena. — Vitelli da latte L. 580 a 700, manzetti da un anno a due L. 290 a 430, fino a 4 anni 420 a 440, buoi oltre i 4 anni a peso vivo prima qualità 390 a 420, seconda qualità 340 a 390, vacche prima qualità 340 a 380, seconda qualità 250 a 300, buoi e vacche da scarto 200 a 220, tori e torelli 420 a 470, montoni 400 a 410, pecore 270 a 280, costrati 410 a 440, agnelli 480 a 520 al quintale.

Adria. — Buoi di 1° qual. L. 400 a 420, id. 2ª 340 a 380, id. 3ª 300 a 330, vacche di 1ª qual. 380 a 400, id. 2ª 320 a 350, id. 3° 270 a 290, vitelli da latte 500 a 550 al q.le a peso vivo.

Ferrara. — Buoi da lavoro L. 410 a 450, id. da macello 1° qual. 440 a 480, id. 2ª qual. 330 a 350, vacche da lavoro 360 a 450, id. da macello 1ª qual. 415 a 440, id. 2ª qual. 320 a 345, vitelli 1° qual. 630 a 660, id. 2ª qual. 525 a 590, maiali 550 a 620, agnelli 400 a 500, pecore 250 a 280 al q.le a peso vivo.

Forlì. — Buoi da macello L 420 a 460, vacche 406 a 450, tori 400 a 450, manzi e manze 460 a 500, vitelli maturi 440 a 470, vitellame da latte 600 a 650 al q.le.

SEMI DA PRATO.

Ferrara. — Seme di medica tipo corrente L. 250 a 260, id. prima qualità 280 a 290, seme trifoglio prima qualità 600 a 700, id. tipo corrente 550 a 600 al quintale.

Forlì. — Seme trifoglio in natura L. 500 a 520, medica in natura 350 a 400 al quintale.

FORAGGI.

Brescia. — Fieno maggengo nuovo L. 43 a 46, id. agostano nuovo 39 a 42, medica nuova 26 a 38, paglia nuova 10 a 12, al quintale, franco stazione partenza.

Grosseto. — Fieno da prato naturale su vagone 26 a 30, paglia sciolta sull'aia 3 a 5 detta pressata su vagone 10 a 12 al quintale.

Novara. — Fieno maggengo al cascinale da 55 a 60, id. agostano 52 a 54, id. terzuolo 45 a 50, paglia di frumento e segale pressata 15 e 17 al q.le.

Piove di Sacco. — Primo taglio fienato medica L. 22-23; paglia grano 21-22.

Reggio Emilia. — Fieno maggengo L. 64 a 66; id. agostano 62 a 64; erba spagna e trifolio 58 a 60; strame in enere 29 a 31; paglia di frumento compressa 28 a 30 al q.le.

Rovato. — Maggengo da L. 62 a 65; agostano 59-63; terzuolo 55-59; medica 52-56; paglia 15-17 al q.le.

Verona. — Fieno maggtngo sciolto nuovo L. 65 a 75, id. imballato 67 a 77, agostano sciolto 60 e 70, id. imballato 62 a 72; erba medica nuova 60 a 68; id. imballata 62 a 70; paglia di frum. sciolta nuova 15 a 17; imballata 18 a 20 al q.le.

PANELLI.

Desenzano. — Panello di granone da L. 72 a 76 al quintale.

POLLAME.

Borgomanero. — Polli nostrani vivi L. 12 a 13, galline 10 a 11, anitre grasse 6,50 a 7, tacchini 10 a 10,50, conigli 4,50 a 5 al kg., piccioni 3,50 a 4 l'uno.

Brescia. — Polli novelli vivi L. 13 a 13,50, tacchini 12,50 a 13, pollastre 10 a 10,50 al kg.

UOVA.

Milano. — Uova fresche nazionali prima qualità L. 6 a 6,10, id. id. seconda fresche nazionali 5,50 a 5,70 la dozzina, compreso dazio.

Brescia. — Uova fresche L. 48 a 50 al cento.

IL MERCADANTE.

RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE

(Compilata da « donna Luisa »).

La villa girevole

Una delle novità più interessanti dell'Esposizione delle arti decorative e dell'abitazione a Nizza è la così detta villa mobile. Si tratta di un ingegnoso progetto che permette di far girare la villa su se stessa in modo da presentare al sole il lato che si preferisce; e se si vuole che il sole batta tutto il giorno sulla facciata, non c'è che da premere un bottone elettrico all'ingresso e la casa prende l'esposizione desiderata.

Il segreto della villa girevole è semplice. La casa riposa sopra una piattaforma metallica simile alle piattaforme girevoli che si trovano nelle stazioni e che servono comunemente alla manovra dei treni merci.

La piattaforma è costituita da otto grosse travi di acciaio che si diramano a raggio dal centro. All'estremità delle travi è una ruota che scorre sopra una rotaia circolare solidamente incastrata nel tereno. La rotazione della piattafoma è assicurata da una grossa « cremagliera » installata sotto la piattaforma stessa e alla quale si attacca un rocchetto mosso da un motore elettrico.

Il bacio abbrevia la vita

I membri della locale Facoltà Universitaria medica hanno dichiarato che secondo gli studi recentemente ultimati il cuore dell'uomo può battere in media 1.545.264.000 volte. Ogni eccitamento come quello che gli uomini provano baciando una donna e viceversa accelera i battiti da 70 volte a 95 e più ancora a seconda dell'eccitabilità dei soggetti. Secondo i calcoli rigorosi fatti ogni bacio abbrevia la vita di ben tre minuti.

I cavoli e le banane per la produzione della seta artificiale

Durante una conferenza davanti ai delegati delle Camere di Commercio tenuta a Cambridge, Arturo Mason Macclesfield ha dichiarato che la seta artificiale può essere ottenuta non solamente colla polpa del legno, ma anche coi cavoli e le banane e in generale con tutte le materie vegetali suscettibili a fornire la cellulosa. Fino ad ora si è preferito di utilizzare sopratutto i pini giovani. Le indicazioni fornite dal signor Macclesfield permettono di sperare che si potrà fra poco vendere a un buon prezzo i cavoli e le banane fuori uso per essere adoperati nella fabbricazione delle calze di seta e di toelette di gran gala.

Un'isola che appare e scompare

Ogni anno, in autunno, sul lago di Hilfung in Lettonia, una piccola isola, in cui gli abitanti dei villaggi vicini vanno l'estate a tagliare l'erba, scompare regolarmente verso la fine di ottobre o al principio di novembre. Sembra che il fenomeno avvenga di notte in modo che nessuno ha potuto effettivamente osservarlo. In primavera l'isola riappare e sempre al medesimo posto. Si ritiene che una parte del fondo di quel lago, vasta torbiera, ha dovuto staccarsi dal resto del suolo. Appena si sviluppa il caldo, quindi, vengono a svilupparsi gas e allora la parte staccata viene sollevata da essi come una bolla di sapone. Allora sotto forma d'isola si ricopre di vegetazione. Ma quando si manifestano i primi freddi, i gas cessano di prodursi e la massa obbedisce allora alle leggi di gravità.

FIOR DI PENSIERI

— Si deve accogliere il povero con bontà, foss'egli anche infedele....

— Non cercare mai di avvelire l'infelice, perchè verrà un giorno in cui Dio lo rianima.

— Un ricco senza generosità è un albero senza frutti.

— Qualche volta la nave si inchina da una parte, ma ciò non vuol dire che la rotta non sia buona.

— Tutto ciò che tu donerai, tu lo porterai teco al tuo attivo...

Le ricette

PER TOGLIERE LE MACCHIE. — Il limone si adop[era] con successo per togliere le macchie di ruggine e di inchios[tro] su qualsiasi stoffa. Infatti il sugo di questo frutto smace[chia] tanto il velluto, quanto la seta, la lana, il cotone e la tela se[nza] mai scolorire, a meno che, non lo si adoperi in dosi eccessi[ve]. Le macchie di ruggine scompaiono a condizione che esse n[on] siano troppo antiche, e che le fibre della stoffa non siano de[te]riorate.

Il limone è usato anche per fare sciroppi, liquori, conf[et]ture, pastiglie. E' usato pure in medicina.

DISTRUZIONE DEI PARASSITI AI POLLI. — Per [di]struggere i parassiti che sovente infestano i pollai e le pic[cio]naie, si forma sul suolo uno strato di gesso già uato per mu[ra]tura e ridotto in polvere. Esso giova ai gallinacei ed ai colo[m]bi, è mortale ai parassiti.

ZI' PAOLO.

LA SFINGE A PREMI

QUESITO

In una famiglia di contadini ci sono il nonno, il padre, il figlio, i quali fra tutti e tre hanno 140 anni.

Il padre ha il triplo dell'età del figlio e il nonno ha [il] doppio dell'età del padre. Quale è l'età di ciascuno?

G. A. (Rimini).

Fra coloro che ci manderanno la spiegazione esatta entr[o il] 10 settembre (indirizzando la cartolina doppia alla Rivi[sta] Agricola - Corio Canavese (Torino) — sorteggeremo qu[esti] premi:

1° Un acchiappa-mosche originale e pratico. — 2° I [due] romanzi modernissimi francesi ed uno italiano. — 3° Un ab[bo]nomento annuo alla *Rivista Politica e Parlamentare.*

Spiegazione del *Quesito curioso* pubblicato nel precede[nte] fascicolo:

5 — 5 × 5 + 5 = 5

Ci mandarono in tempo utile la soluzione esatta: R[...] Maluano — Dott. Eugenio Monti — Enrico Ronda — Sap. [...]tro Converso — Adalberto Coppari — Emma Gistio — A[...] Vincenzo De Capitani — Romolo Foa — Umberto Carpe[...] — Evelina Santi — Dott. Giuseppe Vesta — Renzo Rof[...] insegnante — Rag. Carlo Viganò — Rosetta Campanella [—] Mario Torre — Lucia e Carla Serpieri — Don Tomaso Mo[...]celli — Giovanni Carra — Irma Diena — Cav. Marco To[...]rici — Antonio Barberis — Maria Anna Dondoni — Ma[...] Cortese — Raffaele Ottolenghi — Gina Cavagnari.

La sorte ha favorito: 1. Romolo Foa (Calamaio) — 2. [Lu]cia e Carla Serpieri (Romanzi) — 3. Adalberto Coppari (ab[bo]namento *Rivista Politica e Parlamentare*).

Corio Canavese (Torino).

LA SFINGE.

PER FINIRE

— Avete fatto un'inserzione per trovar moglie. Molte [ri]sposte?

— Centinaia.

— Davvero? E che cosa dicono?

— Press'a poco tutte lo stesso. E cioè: « sono dispos[ta a] cedervi la mia molto volentieri ».

* * *

La giovane moglie. — Aroldo è veramente disordinato. [Me]tà dei suoi bottoni vengono via dall'abito.

La suocera severa. — Forse saranno attaccati poco b[ene].

La giovane moglie. — Infatti. Egli non ha proprio ne[ssu]na cura nell'attaccarseli.

* * *

— Mamma — domanda Sandrino — gli animali cono[sco]no il loro nome?

— No, naturalmente.

— Ah, meglio! Se no, gli asini, poveretti, come sareb[bero] mortificati!!...

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Dott. GUIDO CORTINA — *Redattore Capo*

Soc. An. Tipografica Luzzatti - Via Germanico, 181-183 - R[oma]